кулинарные фантазии

БЛЮДА ИЗ СЫРА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В мире существует более 500 видов и свыше 2000 сортов сыра — огромный выбор для приготовления всего, чего ваша душа пожелает: горячих и холодных закусок, салатов, супов, жареных, вареных, запеченных блюд, вкуснейших десертов и пирогов. Мы постарались отобрать для вас наиболее интересные рецепты, не забыв, конечно, о классике жанра, но и отдав должное новомодным кулинарным достижениям отличных поваров из разных стран. С помощью незамысловатого набора продуктов, подчеркивающих волшебный вкус сыра, вы обрадуете изумительными кушаньями благодарных родственников и восхищенных вашим творчеством дорогих гостей.

- Гера Треер
  - Пища богов
  - Холодные блюда
    - Салаты
      - Корзиночка из сыра «Какой салат нам подавали?»
      - Эдамский сыр с ветчиной, яблоками, малосольными огурцами и зеленым луком «Парадиз»
      - Ветчина с зеленым салатом и йогуртом по-пражски «Вацлавская»
      - Ветчина с колбасой, грибами, маринованными огурцами и помидорами «Просто и вкусно»
      - Ветчина с цветной капустой и йогуртом «Скромное очарование»
      - Острый сыр с ветчиной и сладким перцем «Красочный»
      - Сырное ассорти с ветчинной колбасой, майонезом и сливками «Наш ответ Парижу»
      - Колбаса с фасолью, луком и сладким перцем «Для голодного друга»
      - Копченая курица с грецкими орехами, огурцами и грушами «Небанальная»
      - Анчоусы с зеленым горошком, картофелем и горчицей «Лотарингские»
      - Шампиньоны с сельдереем, сладким перцем и горчицей «Монтаржи»

- Рокфор с зеленым салатом, лимонным соком и сливками по-французски «Шарманистый»
- Рокфор с брынзой, салатом-латуком, сладким перцем и бренди «Джентльменский»
- Картофель с яблоками, яйцами, сельдереем и орехами по-швейцарски «Швиц»
- Сырное ассорти с консервированными овощами «Европейский микс-люкс»
- Острый сыр с помидорами, редисом и луком под соусом «Бельфорский»
- Яйца с зеленым луком, чесноком и майонезом «Спецзаказ под беленькую»
- Копченый сыр с зеленым горошком, сладким перцем, горчицей и йогуртом «Счастье есть!»
- Копченый сыр с помидорами, каперсами и яйцами «По-субботнему»
- Плавленый сыр с яблоками, помидорами и луком «Гости на пороге»
- Апельсины с яблоками, лимонным соком и йогуртом «По-гомеровски»
- Яблоки с горчицей, майонезом и зеленым салатом «Притягательные»
- Слоеный салат с печенью, корейской морковью, яйцами и картофелем «Переливчатый»
- Слоеный салат с яблоками, черносливом и грецкими орехами «Очи черные»
- Слоеный салат с грецкими орехами, яблоками и морковью по-французски «Все в ажуре»
- Красная фасоль с сухариками, чесноком и майонезом «По-быстрому»
- Сырное ассорти с луком-пореем, горчицей, душистым перцем и чесноком «На бис»
- Брынза с цветной капустой, чесноком и грецкими орехами «Царица Тамара»
- Фета с огурцами, помидорами, укропом и красным луком «Цвета греческого лета»
- Фета со свеклой, луком и чесноком «По-эгейски»

- Фета с чечевицей, огурцами, сельдереем и салатом-латуком «По-ионически»
- Фета с огурцами, луком и помидорами «По-коринфски»
- Фета с овощами, специями и маслинами «Настоящий греческий салат»
- Голубой сыр с яблоками, зеленым салатом и грецкими орехами «Средиземноморская радуга»
- Козий сыр с кабачками, грецкими орехами и базиликом «Именины сердца»
- Козий сыр с салатом-латуком и белым луком «Доверьте козлику салат!»
- Гауда с сельдереем, ананасами, вишней и грецкими орехами под соусом «Хукван-Холланд»
- Горгонзола с персиками, луком-шалотом и грецкими орехами «Живописная»
- Рокфор с грецкими орехами, сливками и эстрагоном «Монплезир»
- Рокфор с листьями зеленого салата и сливками «Болеро»

- Закуски
  - Сырный рулет с начинкой из курицы «Лакомый»
  - Сливочный сыр с ветчиной и инжиром «Брускетта простонародная итальянская»
  - Паштет из сливочного сыра с беконом и оливками «Откровение»
  - Разноцветные рулетикн с мягким сыром, ветчиной, кабачками и семгой «Праздник удался!»
  - Мягкий сыр с вяленым окороком и инжиром «Нега»
  - Плавленый сыр с колбасой, горчицей и консервированными огурцами «От Ивана-силача»
  - Плавленый сыр с рыбой, копченой колбасой и кетчупом «Три закуски сразу»
  - Паштет с плавленым сыром, копченой рыбой и зеленым луком «Завтрак юнги»
  - Паштет с твердым сыром, сардинами, хреном, яйцами и лимонным соком «Морская пехота не сдается!»

- Сырный рулет с начинкой из креветок «Вице-адмиральский»
- Пармезан с тигровыми креветками, авокадо, рукколой и помидорами «Дары моря, сада и огорода»
- Козий сыр с черной икрой на ложке «По-рублевски просто»
- Рулеты со сливочным сыром, красной икрой и копченым лососем «Без излишеств»
- Фаршированный сыром сладкий перец «Мировой закусон № 1»
- Фаршированный сыром и яйцами сладкий перец «Мировой закусон № 2»
- Камамбер с баклажанами, душицей и томатным соусом «Курбевуа»
- Сыр с грецкими орехами и сливочным маслом «Внимание: канапе!»
- Рошфор с виски «От граждан единой Европы»
- Котлетки из рокфора с коньяком и апельсинами по-французски «Клиссонские»
- Крабовые палочки с помидорами и зеленью «Легче легкого»
- Шарики с пармезаном, крабовыми палочками, картофелем и яйцами «Тоже нетрудно»
- Шарики с чеддером, крабовыми палочками, орехами и оливками «Изощренные»
- Сырные шарики с арахисом и паприкой по-гречески «Аркадия»
- Шарики с сыром-ассорти, орехами и ромом «Париж — Гавана»
- Мусс из рокфора «Эдем»
- Сырная паста с горчицей «Валуа»
- Паста из брынзы с луком и огурцами «Пловдивская»
- Паста из брынзы со сметаной и красным перцем «Плевенская»
- Паста из брынзы с рыбными консервами «Бургасовская»
- Паштет из брынзы с анчоусной пастой

«Это, право, интересно!»
- Паста из брынзы с помидорами, печеным сладким перцем и лимонным соком «Шуменская»
- Мусс из брынзы с чесноком, сливочным маслом и петрушкой «По-варненски»
- Паштет из брынзы с паприкой, горчицей, зеленым луком и сметаной «Андреевский»
- Паста из брынзы с орехами и чесноком «По-великотырновски»
- Паста из брынзы с тмином, сливочным маслом и красным перцем «Сливенская»
- Брынза с каперсами и зеленью «Галльская популярная»
- Трехслойная брынза «Французская выдумка»
- Паштет из плавленых сырков с чесноком, яйцами и майонезом «Остренький»
- Паштет из сыра-ассорти с консервированным сладким перцем «Пикантно жить не запретишь»
- Паштет из мягкого сыра с морковью, паприкой и лимонным соком «Утонченный вкус»
- Сырная масса с чесноком, зеленью и помидорами «Универсум»
- Сулугуни под соусом из мяты, кинзы, красного перца и хмели-сунели «Гебжалиа»
- Шарики из рикотты с мятой «Нежность»
- Моцарелла с ветчиной и инжиром под соусом «Бальзам для души»
- Моцарелла с хеком, ветчиной, цукини и инжиром «На трех тарелках»
- Моцарелла с шампиньонами, авокадо и овощами «Шаурма по-европейски»
- Моцарелла с вялеными помидорами и травами «Пряная»
- Моцарелла с маслинами и желе из помидоров «Необыкновенная»
- Моцарелла с помидорами под соусом песто «Пирамидка неегипетская»
- Моцарелла с помидорами, базиликом и оливковым маслом «Капрезе классико»
- Моцарелла с лимонным вареньем,

оливковым маслом и сухариками «Вива буррата!»
- Карпаччо из овечьего сыра, инжира и грецких орехов «Вичеца»
- Карпаччо из козьего сыра, кабачков и фундука «Катанзаро»
- Козий сыр в виноградных листьях «Эзоповский»
- Козий сыр в маринаде «Жил-был у бабушки…»
- Паштет из белого сыра с шерри «Без бренди»
- Бутерброды со сладким перцем, яйцами и маслинами по-датски «Кронборгские»
- Бутерброды с яблоками, миндалем и лимонным соком по-парижски «С Елисейских полей»
- Паста из рикотты с базиликом, помидорами и оливковым маслом «Очень по-итальянски»
- Копченое сырное полено «К католическому Рождеству»

- Холодные и горячие супы
  - Холодный белый гаспачо со сливочным сыром и виноградом «Для мачо»
  - Холодный гаспачо с козьим сыром, огурцами и кедровыми орешками «Тайны мадридского двора»
  - Сырная лапша для бульона «Некитайская»
  - Бульон с эдамским сыром, вином и мускатным орехом по-французски «От мадам Сандрин»
  - Куриный бульон со сливками, яйцами и джином по-голландски «Легкий кайф»
  - Куриный бульон с плавлеными сырками и сосисками «Гастрономический»
  - Куриный бульон с сырными блинчиками «По-хозяйски»
  - Мясной бульон с брокколи, сладким перцем, луком и абрикосами «Ноу-хау»
  - Ветчина с шампиньонами, желтками и петрушкой «Рецепт, придуманный мадемуазель Николь»
  - Сырный суп с шампиньонами «Тетушкин»

- Английский суп быстрого приготовления «Квикли»
- Итальянский суп быстрого приготовления «Престо»
- Суп с помидорами, желтками и зеленым луком «За пять минут»
- Сырный суп с луком, копченым шпиком и красным перцем «Вот вам и обед»
- Овощное ассорти с манной крупой и петрушкой «Для детей и их родителей»
- Суп с эмментальским сыром и белым хлебом «Эмми»
- Швейцарский сырный суп «Лебеди на Женевском озере»
- Неаполитанский суп с пармезаном «Расскажите всем о нем»
- Брынза с лапшой, молоком и зеленью «Любимый суп джигита»
- Картофельный суп с брынзой, яйцом и тмином «По-осетински»
- Картофельный суп с молоком, тмином и укропом «По-ингушски»
- Суп с плавленым сыром, яблоками и тмином «Творческий»
- Суп-лапша с плавленым сыром «Для тех, кто в командировке»
- Суп с плавленым сыром, картофелем и перловой крупой «Из продуктов под рукой»
- Суп из плавленого сыра с огурцами, сметаной и луком «Для занятых бизнесвумен»
- Суп из плавленого сыра с курицей, рисом и овощами «Очень сытный»
- Суп из плавленого сыра с овощами и рисом «Лентяйский»
- Суп из плавленого сыра с крапивой и овощами «Открытие дачного сезона»
- Суп из плавленого сыра с брокколи, луком и молоком «Почти пюре»
- Суп-пюре с рнкоттой, зеленым горошком и зернами граната «Изысканнее не бывает»
- Суп-пюре с пармезаном «Брокколи-шейк»
- Суп с пармезаном, яйцами, манной крупой и хлебом «Классический римский»

- Суп с чеддером, беконом, луком и картофелем «Из графства Сомерсет, в кастрюльке»
- Похлебка с голубым сыром, беконом, картофелем и кукурузой «Королевская»
- Овощной суп с сыром грюйер «Просто прелесть!»
- Запеченный сырный суп по-французски «От кутюр»

- Горячие блюда
  - Со сковороды и из кастрюли
    - Гренки с плавленым сыром и коньяком «Все и сразу»
    - Сырная масса с помидорами, сладким перцем и луком по-американски «О'кей»
    - Сырный крем со сметаной «Девичьи мечты»
    - Крем из плавленого сыра с ветчиной, огурцами и паприкой «Искусный обольститель»
    - Сырный крем с взбитыми сливками «Любовь имеет вкус!»
    - Бутерброды с жареным козьим сыром, помидорами и маринованными огурцами «Удивительные»
    - Фондю с сыром-ассорти, вином и коньяком «Из швейцарского кантона Ваадт»
    - Фондю с сыром-ассорти и грибами в тыкве «Невшатель»
    - Фондю с сыром-ассорти, киршем и вином «Нешатель»
    - Деревенское фондю с сыром-ассорти, овощами, вином и бренди «Вот мое шале…»
    - Фондю с эмментальским сыром, вином и киршем «Фрибург»
    - Фондю с гаудой, шампиньонами, сливками и луком «Базельское»
    - Фондю с твердым и плавленым сырами, вином и чесноком «Гларус»
    - Фондю с гаудой, яйцами, грибами и тимьяном «Локарно»
    - Фондю с козьим сыром, тимьяном, беконом и картофелем «Цюрихское»

- Фондю с эдамскнм сыром, маслинами, помидорами и вином «Гепард готовится к прыжку»
- Фондю с сыром грюйер, сидром и морепродуктами «Эпатажное»
- Фондю «Самое сырное»
- Фондю с белым вином «Скажите: „Чи-и-и-з“!»
- Пудинг из сыра со сметаной «Рандеву»
- Крокеты из швейцарского сыра «Санкт-галленские»
- Сырные крокеты со сметаной «Пасторальные»
- Крокеты из плавленого сыра «Городские»
- Пряные крокеты из сыра-ассорти «Арт-деко»
- Сырные шарики с петрушкой «Летние снежки»
- Сырные шарики с сельдью «От норвежских гурманов»
- Сырные шарики с картофелем по-немецки «Бюргерские»
- Зразы из голландского сыра с ветчиной «Леммерские»
- Шницель из голландского сыра с ветчиной «Гаагский»
- Сырный шницель с помидорами и зеленым луком «Римский»
- Шницель из швейцарского сыра «О, Лозанна!»
- Сырные котлетки с сосисками «Ленивые кордон-блю»
- Котлетки из рокфора с чесноком «Здоровый аппетит»
- Имеретинский сыр с молоком и кукурузной мукой «Чемква»
- Лапшевник с сыром тильзитер, сливками и петрушкой «Из Восточной Пруссии»
- Фета с картофельным пюре, зеленым луком и помидорами «Аттика»
- Фаршированные рикоттой овощи «Рекордные»
- Эмментальский сыр с грибами, молоком и желтками «Вернье»

- Пармезан с яйцами, помидорами и сливочным маслом «От счастливых супругов Эннио и Эмилии»
- Блинчики с сыром, копченой форелью и хреном «По-княжески»
- Шашлычки из моцареллы и креветок под соусом «От синьора Базилио»
- Шашлычки с плавленым сыром, ветчиной, томатной пастой и горчицей «Радость бытия»
- Сыр с клюквенным пюре «Лакомство Семирамиды»
- Жареный сыр с овощным соусом «Бернский»
- Жареный адыгейский сыр с луком и чесноком «Кояж национальный»
- Жареный сыр с петрушкой «Ляпкинский»
- Жареный сыр с острой томатной пастой «Тяпкинский»
- Жареный тофу с луком и соевым соусом «Любимое блюдо Ямагути»
- Жареный сыр в тесте «На скорую руку»
- Жареный рокфор в винном тесте «Горячее с аперитивом»
- Жареные ломтики сулугуни «Индивидуальные»
- Жареная головка сулугуни «Коллективная»
- Жареный российский сыр с овощным гарниром под соусом «Первоклассный»
- Жареный сыр в капустных листьях «Голубчик»
- Жареные сырные клецки «Цацки-пецки»
- Сырные полоски с манной крупой «Суздальские»
- Брынза в сметане по-адыгейски «Лэтэкояж»
- Тушеная брынза с помидорами и луком по-болгарски «Капама»
- Брынза в тесте «Лакомство для отдыхающих на Золотых Песках»

- Из духовки
  - Сырный хлеб «Всему голова»
  - Помидоры с начинкой из пармезана, шпината и чеснока «Полезные»
  - Моцарелла с инжиром, пармской ветчиной

и медом «Из меню ресторанчика в Парме»
- Запеченный в тесте сыр бри с грибами «Поражающий воображение»
- Запеченный с миндалем сыр бри «Задержите дыхание!»
- Колбаса с яйцами, луком, помидорами и майонезом «Русский бутерброд»
- Гренки с желтками, горчицей и пивом по-швейцарски «Боденские»
- Острые гренки с томатной пастой и красным перцем «Для хорошего настроения»
- Гренки с сыром, яйцами и петрушкой «Правильные»
- Гренки с сыром и перцем «Суповые»
- Гренки с плавленым сыром и томатной пастой «Гарнирные»
- Гренки с овечьим сыром и свиной колбасой «Самостоятельные»
- Тосты с российским сыром, ветчиной, помидорами и маринованными огурцами «Отечественные»
- Бутерброды с сыром гауда, ветчиной, горчицей и помидорами «Роттердамские»
- Бутерброды с сыром гауда, яблоками и миндалем «Амстердамские»
- Бутерброды с козьим сыром, жареным луком и изюмом «Из Страны Счастья»
- Бутерброды с сыром бри и розмарином «Иль-де-Франс»
- Сырные палочки с красным перцем по-чилийски «Вальпараисо»
- Простые сырные палочки «По-нашему»
- Сырные палочки к пиву «Афанасьевские»
- Шарики из сыра-ассорти с беконом и маком «Гипнотические»
- Сырные шарики с ветчиной «Красиво и оригинально»
- Сырные косички «Девичьи»
- Запеченные сырные крокеты «Рецепт панн Гражины»
- Суфле из пармезана с мускатным орехом и паприкой «От очаровательной Иветты»
- Суфле «От кокетливой Лизетты»

- Суфле под соусом «От соблазнительной Мюзетты»
- Суфле под молочным соусом «От трепетной Жаннетты»
- Пудинг под соусом бешамель «От страстной Жоржетты»
- Сырный пудинг с молоком «От застенчивой Полетты»
- Запеченный сыр с картофелем, помидорами и сметаной «От пылкой Колетты»
- Открытый пирог с козьим сыром и кабачками «От обольстительной Кларетты»
- Открытый пирог с сыром грюйер, помидорами и луком «От темпераментной Лоретты»
- Пирог с сыром гауда, сладким перцем и творогом «От неискушенной Марietты»
- Запеченная брынза с кислым молоком по-болгарски «Тутманик»
- Хачапури из слоеного теста «От москвички Мананы»
- Кольцо из сыра с окороком «Любовное»
- Сырная запеканка с ветчиной по-швейцарски «От жителей кантона Граубюнден»
- Сырная запеканка под томатным соусом по-французски «Фасонистая»
- Запеканка из чеддера «Английские яйца»
- Сырная запеканка с грецкими орехами «Хвала Артемиде»
- Хлебная запеканка с брынзой, сыром, молоком и яйцами «Монастырская слоеная»
- Пицца с сыром-ассорти и ветчиной «Кальцоне неаполитана»
- Лазанья с моцареллой, пармезаном, рикоттой и итальянским мясным соусом «Мольто рико»
- Пирог с рикоттой, пармезаном, зеленым горошком и кедровыми орешками «Ошеломляющий»
- Пирог с сыром и сливками «От Бартоломео Бола»

- Сырный пирог с лавашом «Отменный»
- Пирог с сыром-ассорти «Игра стоит свеч!»
- Пирог с сыром камамбер и помидорами «Каравай по-французски»
- Итальянский пирог с сыром «Фаворит»
- Сырная шарлотка «Неженка»
- Итальянские блинчики с сыром под соусом «Амато»
- Штрудель из адыгейского сыра «Муж останется доволен»
- Сырный торт «Наполеон»
- Сырные пирожные с ветчиной «Экстаз Жозефины»
- Заварные пирожные с рокфором, сливочным сыром и луком-пореем «Фам фаталь»

- Десерт
  - Мороженое с сыром маскарпоне и бренди «Долгожданные заморозки»
  - Мороженое с сыром маскарпоне, клубникой и сливками «Дель'Аморе»
  - Рикотта с дыней, медом, ванилью и лаймом «Ди Джакомо»
  - Горгонзола с финиками «Грациоза»
  - Горгонзола с клубникой, грецкими орехами, яблоками и медом «От прекрасной Грациеллы»
  - Моцарелла с дыней, арбузом, базиликом и медом «Маринелла»
  - Моцарелла с дыней, арбузом, мятой и ликером «Марчелло»
  - Сливочный сыр с ягодами-ассорти «Дамское удовольствие»
  - Сливочный сыр с коньяком «Блаженство»
  - Рокфор с орехами, инжиром, курагой и медом «Волшебная ложечка»
  - Пряные груши с голубым сыром «От Паскаля и Пьера»
  - Тофу с яблоками, зеленым чаем и медом «Фудзияма»
  - Мусс из тофу с клубникой «Окинава»
  - Сливочный сыр с малиной и розовой водой «От хозяйки висячих садов»
  - Вишневый пирог с сырным кремом

- «Сюрприз-гранде»
- Коржики с сыром «Калязинские»
- Пирожные с сыром маскарпоне и грейпфрутом «Хорошие новости»
- Чизкейк со сливочным сыром, ванилью и лимонной цедрой «Нью-йоркский»
- Шоколадный чизкейк с черносливом «Лас-вегасский»
- Чизкейк с малиной, заварным кремом и миндалем «Лос-анджелесский»
- Чизкейк с виноградом и лимонной цедрой «Бостонский»
- Чизкейк с печеньем, сметаной и ванилью «Филадельфийский»
- Блинчики с рикоттой, мюсли и шоколадом «Маленькая Италия»
- Пирожные с сыром и заварным кремом «Десертно-закусочные»
- Сырный торт «Тирамису»

○ Приложение
- Рукотворный сыр
  - Домашний топленый сыр
  - Творожный сыр
  - Простой домашний сыр
  - Очень простой домашний сыр
  - Брынза
  - Адыгейский сыр
  - Простой адыгейский сыр
  - Домашний сыр-брынза
  - Клинковый сыр
  - Мягкий сыр
  - Твердый сыр
  - Домашние сыры дор-блю и камамбер
  - Сыр с карри и укропом
  - Домашний сыр фета
  - Чесночный сыр
  - Сливочный сыр
  - Английский сливочный сыр
  - Сулугуни
  - Осетинский сыр
  - Домашний сыр со вкусом плавленого
  - Домашняя рикотта
  - Козий сыр
  - Мягкий козий сыр гайскасли

        - Сладкий сыр
        - Сыр невшатель
        - Сырная паста
        - Сырная паста из сыворотки
        - Сыр шмеркасе
        - Немецкий сыр
        - Яичный сыр из молока
        - Яичный сыр из простокваши
        - Яичный сыр из домашнего творога
        - Сладкий молочный сыр
        - Кислый молочный сыр
        - Домашний сыр без нагревания
        - Индийский сыр панир
        - Желтый сыр панир
        - Рецепт от Мартина, сына швейцарского сыродела
        - Десертный французский сыр
    - Фотографии
- notes
    - 1
    - 2

Гера Треер
Блюда из сыра

Сыр силен, горячит, питателен… Силен, потому что очень близко стоит к порождению; питателен, потому что представляет остаток из наиболее мясистой части молока; горячит, потому что жирен.[1]

Гиппократ. «О диете»

Трапеза без сыра — что день без солнечного света.

(Французская поговорка)

Пища богов

Давным-давно один забывчивый пастух оставил под палящим солнцем мешок из овечьего желудка, наполненный молоком. Спустя некоторое время, закончив свои неотложные дела по выпасу стада, он присел отдохнуть и обнаружил забытое молоко.

Оно, странным образом, начало густеть, что вызвало живой интерес у пастуха, не лишенного любознательности, но лишенного из-за условий труда свежих впечатлений. Он решил продолжить эксперимент и через несколько дней слил образовавшуюся жидкость (не подозревая о том, что сливает полезнейшую сыворотку). Дрожа от волнения, пастух съел кусочек сгустка и.

О, кто ты, первый человек, применивший для свертывания молока фермент растительного или животного происхождения?! Как ты додумался добавить в молоко кусочек сычуга или соцветия чертополоха, семена дикого шафрана, сок фигового дерева и винный уксус? Слава тебе, безвестный гений! Ты заложил основу для нового продукта, дошедшую до наших дней.

Древние греки верили, что сыроварению людей научил спустившийся с Олимпа Аристей, сын Аполлона и нимфы Кирены. А может, богиня охоты Артемида научила людей делать сыр? Кстати, греки верили и в то, что сыр явился из рога изобилия одной эпохальной козочки по имени Амалфея, вскормившей Зевса.

Если бы современного тиросемофилиста — коллекционера и любителя сыра — машина времени доставила на древнеримский рынок, то искушенный гурман отведал бы творожный, соленый, несоленый сыр с вином, медом, пряностями, высушенный на солнце сыр, мягкие сыры для немедленного употребления и твердые сорта в экспортном исполнении для отправки за море. Сыры для домашнего употребления держали в рассоле или хранили, залив виноградным соком, в просмоленных бочках, крышки которых запечатывали гипсом.

Нет сомнений, у древнегреческого писателя-сатирика Лукиана были все основания выдумать остров из огромной головки сыра в волшебном море из молока — остров из сыра, поросший виноградом. Горы из сыра не давали человечеству покоя еще очень долго. Вчитайтесь в название трактата, относящегося к XVI веку: «Описание родины сыров и очагов невыразимого счастья», — и знайте, что согласно этому научному труду существует Страна Счастья, главная достопримечательность и украшение которой — гора из сыра. С

мечтой о ней в XVII веке создано творение под названием (внимание!): «Прекрасные, ошеломляющие, хвалебные изречения о сыре, героически отстаиваемые Бартоломео Бола».

Царица Ассирии Семирамида отличалась силой и красотой не только благодаря тому, что любила отдыхать в висячих садах (что, впрочем, доподлинно неизвестно) — одном из семи чудес света, традиционно связанных с ее именем. Никто не спорит: пышная растительность и свежий воздух полезны для здоровья, но его основы закладываются в детстве. А в детстве, как утверждают письмена, царица питалась только сыром. Птицы, с которыми у нее, вероятно, был тайный сговор, воровали сыр у пастухов и приносили его будущей супруге легендарного царя Нина.

Да что говорить, сыр, хлеб и вино — эти древнейшие продукты, наделенные мифическим духом, — и есть истинные кулинарные чудеса света, а волшебная палочка — в руках у каждого из нас. Все объяснено наукой, но происходящее на наших глазах превращение молока в сгусток, насыщенный ароматами природы, остается сродни таинству. Это не только захватывающий процесс и неограниченные возможности для выдумки и экспериментов с всевозможными добавками и специями, но и вполне выгодное для бюджета занятие: сыр домашнего производства дешевле покупного на 20–40 %.

Домашний сыр вне конкуренции не только благодаря себестоимости и многообразию вкуса, но и благодаря побочному продукту сыроварения — сыворотке. Внимательные к качеству домашней пищи хозяева используют сыворотку вместо воды и молока для выпечки хлеба, пирогов, блинчиков, для приготовления кваса, супов, борщей, а немного скисшую сыворотку — для створаживания молока. Вот оно, воплощение мечты человечества: безотходное производство — в жизнь!

В мире существует более 500 видов и свыше 2000 сортов сыра — огромный выбор для приготовления всего, чего ваша душа пожелает: горячих и холодных закусок, салатов, супов, жареных, вареных, запеченных блюд, вкуснейших десертов и пирогов.

Когда в следующий раз, подобно французам — непревзойденным сыроделам и мировым лидерам в области гурмании, вы будете принимать нелегкое решение о том, какие именно выбрать сыры для придуманной ими сырной тарелки, вспомните также, что коптить сыры

и сажать на них плесень придумали средневековые монахи. А уж кто, как не они, знали толк в изысканной и благородной кухне!

С пожеланием вам
достойного продолжения их дела,
внесшая свой скромный вклад в воплощение мечты
о безотходном производстве,
Гера Треер, автор-составитель

Холодные блюда

Салаты

Корзиночка из сыра «Какой салат нам подавали?»

— 100 г твердого сыра

Сыр натрите на крупной терке и положите ровным слоем на сковороду без масла. Когда сыр расплавится и растечется по сковороде блином, дайте ему немного остыть.

Поставьте стакан вверх дном на влажное полотенце, поверх стакана аккуратно уложите сырный блин и поместите в холодильник. Полученную корзиночку наполните любым салатом.

Эдамский сыр с ветчиной, яблоками, малосольными огурцами и зеленым луком «Парадиз»

— 100 г голландского (эдамского) сыра
— 100 г ветчины
— 1–2 яблока
— 1 малосольный огурец
— 100 г майонеза
— зеленый лук и укроп — по вкусу

Сыр, яблоки, ветчину и огурец нарежьте соломкой, добавьте измельченный зеленый лук, смешайте с майонезом и оставьте на 30 минут при комнатной температуре. Подавайте, посыпав рубленым укропом, в виде салата или начинки для помидоров.

Ветчина с зеленым салатом и йогуртом по-пражски «Вацлавская»

— 150 г твердого сыра
— 150 г ветчины
— 150 гзеленого салата
— натуральный йогурт, зеленый лук и соль — по вкусу

Салат, ветчину и сыр нарежьте соломкой, посолите, смешайте с рубленым зеленым луком и залейте йогуртом. Готовое блюдо оставьте на 30 минут при комнатной температуре. Подавайте, посыпав рубленым зеленым луком.

Ветчина с колбасой, грибами, маринованными огурцами и помидорами «Просто и вкусно»

— 100 г любого тертого сыра
— 100 г ветчины
— 100 г любой колбасы
— 100 г маринованных грибов
— 2–3 помидора
— майонез — по вкусу

Сыр натрите на крупной терке. Ветчину, колбасу, помидоры и грибы нарежьте соломкой. Смешайте все подготовленные продукты и заправьте майонезом.

Ветчина с цветной капустой и йогуртом «Скромное очарование»

— 150 г твердого сыра
— 150 г ветчины
— 1 кочан цветной капусты
— 1/2 небольшой луковицы
— 200 г натурального йогурта
— лимонный сок, перец и соль — по вкусу

Цветную капусту разберите на соцветия, сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Ветчину нарежьте соломкой, сыр — кубиками. Йогурт посолите, поперчите, влейте лимонный сок и осторожно смешайте подготовленные продукты с полученной заправкой.

Острый сыр с ветчиной и сладким перцем «Красочный»

— 200 г острого твердого сыра
— 400 г ветчины
— 1 сладкий желтый перец
— 1 сладкий оранжевый перец
— майонез — по вкусу

Сыр натрите на крупной терке. Ветчину и очищенный от семян сладкий перец нарежьте соломкой длиной 4–5 см. Смешайте ветчину, перец, тертый сыр и заправьте майонезом. Подавайте как закуску или с гарниром из риса, макаронных

изделий, тушеной капусты или вареного картофеля.

Сырное ассорти с ветчинной колбасой, майонезом и сливками «Наш ответ Парижу»

— 300 г голландского (эдамского) сыра
— 70 г сыра рокфор
— 100 г ветчинной колбасы
— 100 г взбитых сливок
— 100 г майонеза

Рокфор, голландский сыр и ветчинную колбасу нарежьте мелкими кубиками и смешайте с майонезом. Затем осторожно вмешайте взбитые сливки.

Колбаса с фасолью, луком и сладким перцем «Для голодного друга»

— 150 г твердого сыра
— 120 г любой колбасы
— 1/2 стакана белой фасоли
— 1/2 стебля лука-порея
— 1 огурец
— 1 сладкий перец
— 2 небольшие луковицы
— 3 ст. ложки майонеза или натурального йогурта
— 3 ст. ложки кетчупа
— 1 ст. ложка тертого хрена
— жгучий перец и соль — по вкусу

Фасоль замочите на ночь и сварите. Незадолго до готовности положите к фасоли мелко нарезанный лук-порей и посолите. Огурец очистите от кожицы, сладкий перец — от семян.

Сыр, колбасу, огурец, сладкий перец, лук нарежьте соломкой и смешайте с остывшей фасолью и луком-пореем. Заправьте майонезом (йогуртом), добавьте кетчуп, тертый хрен, перец и соль. Готовый салат тщательно перемешайте и оставьте на 1 час при комнатной температуре.

Копченая курица с грецкими орехами, огурцами и грушами «Небанальная»

— 200 г любого тертого сыра

— 2 копченых куриных окорочка
— 2 огурца
— 2 горсти крупно нарубленных грецких орехов
— 2 ароматные груши
— майонез — по вкусу

Мякоть курятины, огурцы и очищенные от кожуры и сердцевины груши нарежьте соломкой. Смешайте курятину, сыр и огурцы с грецкими орехами, затем добавьте груши, заправьте майонезом и осторожно перемешайте.

Анчоусы с зеленым горошком, картофелем и горчицей «Лотарингские»

— 100 г любого сыра
— 50 г анчоусов
— 2–3 ст. ложки консервированного зеленого горошка
— 2 сваренных вкрутую яйца
— 1 вареная картофелина
— 2–3 ст. ложки майонеза
— 1 ст. ложка горчицы
— зелень петрушки, молотый красный перец и соль — по вкусу

Сыр, яйца, картофель нарежьте кубиками, анчоусы измельчите и все смешайте. Добавьте зеленый горошек, поперчите, заправьте смешанным с горчицей майонезом и, если нужно, посолите. Подавайте, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Шампиньоны с сельдереем, сладким перцем и горчицей «Монтаржи»

— 150 г любого сыра
— 50 г шампиньонов
— 100 г консервированного сельдерея
— 1 сладкий красный перец
— 1/2 луковицы
— 100 г майонеза
— 1/2 ст. ложки горчицы
— растительное масло, лимонный сок, перец и соль — по вкусу

Лук мелко нашинкуйте, сельдерей и сладкий перец нарежьте

мелкими кубиками, сыр — соломкой. Нарезанные шампиньоны потушите на растительном масле и, остудив, смешайте с луком, сельдереем, сладким перцем и сыром. Смесь посолите, поперчите, добавьте горчицу, лимонный сок и осторожно перемешайте с майонезом.

Рокфор с зеленым салатом, лимонным соком и сливками по-французски «Шарманистый»

— 125 г сыра рокфор
— 400 г зеленого салата
— 3/4 стакана сливок 10 %-ной жирности
— 5 ст. ложек лимонного сока
— 1/2 ч. ложки перца

Сыр рокфор раскрошите, смешайте с лимонным соком, сливками и перцем. Смесь разотрите до получения однородной массы и взбейте. Зеленый салат мелко нарежьте, залейте полученной заправкой и тщательно перемешайте.

Рокфор с брынзой, салатом-латуком, сладким перцем и бренди «Джентльменский»

— 100 г сыра рокфор
— 50 г брынзы
— 1 пучок салата-латука
— 2 сладких красных перца
— 3 шт. моркови
— 3 веточки сельдерея
— 4 ст. ложки сметаны
— 1 ст. ложка бренди
— 1–2 капли соуса табаско

Морковь, сладкий перец нарежьте соломкой, зелень сельдерея и салат-латук мелко нарубите. Сыр рокфор и брынзу раскрошите. Смешайте все подготовленные продукты и выложите на блюдо. Заправку подавайте отдельно. Для заправки тщательно смешайте сметану, соус табаско и бренди.

Картофель с яблоками, яйцами, сельдереем и орехами по-швейцарски «Швиц»

— 250 г швейцарского (эммментальского) сыра

— 1 крупная вареная картофелина
— 2–3 кислых яблока
— 1 небольшой корень сельдерея
— 1–2 сваренных вкрутую яйца
— 50–60 г любых орехов и немного — для украшения
— 4–5 ст. ложек майонеза
— 2 ст. ложки взбитых сливок
— лимонный сок, перец и соль — по вкусу

Сыр, картофель, яблоки и яйца нарежьте кубиками, сельдерей натрите на терке, орехи нарубите. Майонез разбавьте взбитыми сливками, приправьте лимонным соком, солью, перцем и тщательно перемешайте полученную заправку. Подготовленные продукты смешайте с заправкой. Подавайте, посыпав рублеными орехами.

Сырное ассорти с консервированными овощами «Европейский микс-люкс»

— 100 г голландского (эдамского) сыра
— 100 г копченого плавленого сыра
— 1 сладкий консервированный красный перец
— 1 шт. небольшой консервированной моркови
— 100 г консервированного корня сельдерея
— 100 г консервированной стручковой фасоли
— 100 г консервированного зеленого горошка
— 1/2 луковицы
— 2 сваренных вкрутую яйца
— 3/4 стакана майонеза
— уксус, кетчуп и соль — по вкусу

Ножом, смоченным в воде, нарежьте плавленый и голландский сыр мелкими кубиками, добавьте мелко нарезанные сладкий перец, сельдерей, фасоль, морковь, лук, затем горошек и рубленые яйца. Посолите, приправьте уксусом, кетчупом и осторожно перемешайте с майонезом. Подавайте как самостоятельное блюдо и как гарнир к жареному мясу.

Острый сыр с помидорами, редисом и луком под соусом «Бельфорский»

— 200 г острого сыра
— 2 помидора
— 1 пучок редиса

— 1 пучок зеленого лука или 1 стебель лука-порея
— 1 желток
— 1 сваренное вкрутую яйцо
— 5–6 ст. ложек натурального йогурта
— 1/2 стакана подсолнечного или соевого масла
— лимонный сок, зелень петрушки, листья зеленого салата и сахар — по вкусу

Редис и зеленый салат мелко нарежьте. Сыр натрите на мелкой терке. Помидоры нарежьте кубиками. Смешайте все подготовленные продукты и полейте соусом. Подавайте, посыпав нарезанными листьями салата, измельченной зеленью петрушки и мелко нарезанным яйцом.

Для соуса желток разотрите, постепенно вливая масло, затем добавьте йогурт и перемешайте. Смесь посолите, добавьте сахар и несколько капель лимонного сока. Полученный соус тщательно перемешайте.

Яйца с зеленым луком, чесноком и майонезом «Спецзаказ под беленькую»

— 200 г российского или голландского (эдамского) сыра
— 3 сваренных вкрутую яйца
— 1 ст. ложка рубленого зеленого лука
— 1–2 зубчика чеснока
— 2 ст. ложки майонеза
— соль — по вкусу

Сыр и яйца нарежьте кубиками, чеснок измельчите и разотрите с солью. Подготовленные продукты перемешайте с зеленым луком и полейте майонезом. Готовый салат поместите в холодильник на 30–40 минут.

Копченый сыр с зеленым горошком, сладким перцем, горчицей и йогуртом «Счастье есть!»

— 250 г плавленого копченого сыра
— 80 г зеленого горошка
— 80 г консервированного сладкого красного перца
— 200 г натурального йогурта
— 2 сваренных вкрутую яйца
— 1/2 небольшой луковицы
— 1/2 небольшого консервированного огурца
— 1 ст. ложка горчицы

Плавленый копченый сыр нарежьте мелкими кубиками, добавьте нарезанные огурец, сладкий красный перец, яйца, зеленый горошек и мелко нарубленный лук. Смесь осторожно перемешайте и добавьте йогурт, смешанный с горчицей. Готовый салат оставьте на 1 час при комнатной температуре.

Копченый сыр с помидорами, каперсами и яйцами «По-субботнему»

— 100 г копченого сыра
— 1 крупный помидор
— 3 сваренных вкрутую яйца
— 2–3 ст. ложки каперсов
— зелень петрушки или кинзы и майонез — по вкусу

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, слейте сок и нарежьте кубиками. Яйца и зелень мелко нарежьте, сыр нарежьте кубиками. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте каперсы и заправьте майонезом.

Плавленый сыр с яблоками, помидорами и луком «Гости на пороге»

— 1 плавленый сырок
— 2 яблока
— 1 помидор
— 1/3 небольшой луковицы
— майонез и соль — по вкусу

Плавленый сыр натрите на крупной терке. Лук нашинкуйте соломкой и промойте холодной кипяченой водой для удаления горечи. Помидор нарежьте дольками. Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте ломтиками. Смешайте все подготовленные продукты, посолите и заправьте майонезом.

Апельсины с яблоками, лимонным соком и йогуртом «По-гомеровски»

— 250 г твердого сыра
— 2 апельсина
— 2 яблока

— 150 г натурального йогурта
— 50 г сахара
— лимонный сок — по вкусу

Сыр, апельсины и очищенные от кожуры и сердцевины яблоки нарежьте кубиками. Йогурт смешайте с сахаром, лимонным соком и залейте полученной смесью подготовленные продукты. Салат осторожно перемешайте и оставьте на 40 минут при комнатной температуре.

Яблоки с горчицей, майонезом и зеленым салатом «Притягательные»

— 100 г любого сыра
— 1–2 яблока
— 2 ч. ложки горчицы
— майонез, зеленый салат, сахар и соль — по вкусу

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте вместе с сыром кубиками. Смешайте майонез с горчицей, добавив сахар и соль. Полученной смесью залейте яблоки с сыром. Подавайте, посыпав нарезанными листьями зеленого салата.

Слоеный салат с печенью, корейской морковью, яйцами и картофелем «Переливчатый»

— 300 г твердого сыра
— 500 г любой вареной печени
— 200 г моркови по-корейски
— 2–3 сваренные в мундире и очищенные картофелины
— 2–3 луковицы
— 5 сваренных вкрутую яиц
— майонез и уксус — по вкусу

Печень, яйца, картофель и сыр натрите на крупной терке. Лук мелко нарежьте и замаринуйте в уксусе. Подготовленные продукты положите слоями на блюдо, каждый слой, кроме последнего, смазывая майонезом. Первым слоем уложите печень, вторым — лук, третьим — яйца, четвертым — картофель, пятым — морковь по-корейски и шестым слоем — сыр.

Слоеный салат с яблоками, черносливом и грецкими орехами «Очи черные»

— 100 г твердого сыра
— 5 сваренных вкрутую яиц
— 1 зеленое яблоко
— 100 г чернослива
— 100 г ядер грецких орехов
— майонез и соль — по вкусу

Чернослив замочите на несколько минут в кипятке, обсушите, удалите косточки и измельчите мякоть. Отделите белки от желтков и измельчите по отдельности. Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и натрите на крупной терке.

Первым слоем уложите натертый на крупной терке сыр и смажьте майонезом. Вторым слоем положите измельченный белок яиц и посолите; третьим — натертое яблоко и смажьте его майонезом; четвертым — измельченный чернослив; пятым — измельченный желток яиц с добавлением соли и майонеза. Подавайте, посыпав измельченными грецкими орехами.

Слоеный салат с грецкими орехами, яблоками и морковью по-французски «Все в ажуре»

— 150 г твердого сыра
— 1 стакан молотых грецких орехов
— 2 зеленых яблока
— 2 шт. средней по величине моркови
— 2 луковицы
— 4 сваренных вкрутую яйца
— 200 г майонеза

Смешайте майонез с молотыми грецкими орехами. Яйца нарубите, лук нашинкуйте и ошпарьте. Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и натрите на крупной терке, морковь — на мелкой, сыр — на крупной терке.

Подготовленные продукты уложите слоями, каждый слой, кроме последнего, смазывая смесью из майонеза и грецких орехов. Первым слоем положите рубленые яйца, вторым — лук, третьим — яблоки, четвертым — морковь и пятым слоем — сыр.

Красная фасоль с сухариками, чесноком и майонезом «По-быстрому»

— 100 г любого сыра
— 1 банка консервированной красной фасоли
— сухарики, чеснок и майонез — по вкусу

Сыр нарежьте кубиками, чеснок пропустите через пресс. Фасоль откиньте на дуршлаг и дайте жидкости стечь. Смешайте все подготовленные продукты и заправьте майонезом, добавив сухарики перед подачей.

Сырное ассорти с луком-пореем, горчицей, душистым перцем и чесноком «На бис»

— 200 г сыра гауда
— 200 г швейцарского (эмментальского) сыра
— 200 г лука-порея
— 1 небольшой зубчик чеснока
— 4 ст. ложки овощного бульона
— 2 ст. ложки винного уксуса
— 3 ч. ложки горчицы
— 6 ст. ложек растительного масла
— 1 ч. ложка душистого перца горошком
— соль — по вкусу

Сыр нарежьте длинными кусочками шириной около 1 см. Лук-порей нашинкуйте очень тонкой соломкой, обдайте кипятком и дайте воде стечь. Смешайте сыр и лук-порей и полейте заправкой.

Для заправки смешайте овощной бульон с уксусом, горчицей, растительным маслом и взбейте смесь. Чеснок мелко нарубите с горошинами перца, добавьте к смеси и все тщательно перемешайте.

Брынза с цветной капустой, чесноком и грецкими орехами «Царица Тамара»

— 200 г тертой брынзы
— 300 г замороженной цветной капусты
— 1/2 стакана рубленых грецких орехов
— чеснок, зелень укропа и майонез — по вкусу

Цветную капусту нарежьте небольшими кусочками, немного подержите в кипятке, чтобы вышла горечь, и откиньте на сито. Затем натрите капусту на терке и смешайте с тертой брынзой, нарубленной зеленью укропа, грецкими орехами, пропущенным через пресс чесноком и заправьте майонезом.

Фета с огурцами, помидорами, укропом и красным

луком «Цвета греческого лета»

— 1 упаковка сыра фета
— 4 огурца
— 4 помидора
— 2 пучка зеленого салата
— 1 головка красного лука
— 1 ч. ложка яблочного уксуса
— 1/2 пучка укропа
— оливковое масло, перец и соль — по вкусу

Помидоры, огурцы и сыр нарежьте кубиками. Листья салата нарвите на мелкие кусочки. Лук нарежьте полукольцами, зелень укропа измельчите. Смешайте все подготовленные продукты, посолите, поперчите, сбрызните яблочным уксусом и полейте оливковым маслом.

Фета со свеклой, луком и чесноком «По-эгейски»

— 1 упаковка сыра фета
— 4 шт. свеклы
— 1–2 луковицы
— 2 зубчика чеснока
— 2 ст. ложки оливкового масла
— любая зелень, перец и соль — по вкусу

Лук и чеснок измельчите, обжарьте на оливковом масле, остудите до комнатной температуры и смешайте с сыром фета.

Свеклу сварите или запеките в фольге в духовке, нарежьте кубиками, положите в салатницу, сверху уложите фету с чесноком и луком, посолите и поперчите. Подавайте, посыпав рубленой зеленью.

Фета с чечевицей, огурцами, сельдереем и салатом-латуком «По-ионически»

— 80 г сыра фета
— 1/2 стакана чечевицы
— 3/4 стакана нарезанных четвертинками помидоров черри
— 1 огурец
— 2 стебля сельдерея
— салат-латук — по вкусу

Для заправки:

— 3 ст. ложки лимонного сока
— 1 зубчик чеснока
— 1/2 ч. ложки сушеного тимьяна
— 1 1/2 ст. ложки оливкового масла
— 1/8 ч. ложки перца
— 1/4 ч. ложки соли

Чечевицу залейте водой так, чтобы уровень воды был выше чечевицы примерно на 5 см, доведите до кипения, убавьте огонь, накройте крышкой и поварите до готовности около 20 минут.

На дно глубокой посуды уложите листья салата-латука, затем — чечевицу, половинки помидоров черри, нарезанные кубиками огурцы и сыр фета, нарезанные тонкими кружками стебли сельдерея. Подавайте, полив заправкой.

Для заправки чеснок пропустите через пресс и смешайте с лимонным соком, тимьяном, оливковым маслом, перцем и солью. Полученную заправку тщательно взбейте.

Фета с огурцами, луком и помидорами «По-коринфски»

— 250 г сыра фета
— 2 огурца
— 2 небольших помидора
— 2 луковицы
— 2 ст. ложки лимонного сока
— 4 ст. ложки оливкового масла
— перец — по вкусу

Огурцы нарежьте кружками, помидоры — четвертинками, лук измельчите. Лимонный сок и оливковое масло взбейте венчиком. Сыр нарежьте полосками и смешайте с огурцами и помидорами. Добавьте лук и смесь из лимонного сока и оливкового масла. Салат поперчите и перемешайте.

Фета с овощами, специями и маслинами «Настоящий греческий салат»

— 150 г сыра фета
— 3 помидора
— 1/2 крупного сладкого перца
— 1/2 крупного огурца
— 1/4 головки красного лука
— 1 зубчик чеснока

— 16 маслин без косточек
— 1½ ст. ложки лимонного сока
— 1/4 ч. ложки сушеного орегано
— 1/4 ч. ложки измельченной зелени базилика
— 1/4 ч. ложки молотого черного перца
— оливковое масло и соль — по вкусу

Огурец и сладкий перец нарежьте одинаковыми по размеру ломтиками, чеснок — как можно мельче, помидоры — тонкими дольками, лук — тонкими кружками. В салатник положите огурцы, посыпав их чесноком, затем — помидоры, поверх них — сладкий перец и затем — разобранный на колечки лук.

Смешайте орегано, базилик, черный перец, соль, посыпьте этой смесью овощи и слегка встряхните салатник. Добавьте маслины и нарезанный маленькими кубиками сыр фета. Полейте салат лимонным соком и сбрызните оливковым маслом.

Голубой сыр с яблоками, зеленым салатом и грецкими орехами «Средиземноморская радуга»

— 50 г голубого сыра
— 2 зеленых кислых яблока
— 2 красных сладких яблока
— 1 горсть рубленых грецких орехов
— листья зеленого салата — по вкусу

Для заправки:
— 1½ ст. ложки лимонного сока
— 2 ст. ложки меда
— 1 ч. ложка оливкового масла
— 1 щепотка соли
— перец — по вкусу

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте ломтиками. Нарвите листья зеленого салата, уложите в салатницу, добавьте яблоки, нарезанный кусочками сыр и рубленые грецкие орехи.

Подготовленные продукты полейте заправкой и слегка перемешайте. Подавайте немедленно. Для заправки смешайте лимонный сок, мед, оливковое масло, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Козий сыр с кабачками, грецкими орехами и базиликом «Именины сердца»

— 50 г козьего сыра
— 4 молодых кабачка
— 8 грецких орехов
— 4 веточки базилика
— 1 ст. ложка белого винного уксуса
— 2 ст. ложки оливкового масла
— перец и соль — по вкусу

Кабачки очистите от кожуры и семян, обсушите и натрите на мелкой терке. Удалите стебли у базилика, листочки вымойте, просушите и мелко нарежьте. Орехи очистите от скорлупы, ядра мелко нарубите.

Измельчите козий сыр и смешайте его с оливковым маслом, уксусом и орехами. Полученным соусом заправьте кабачки, немного посолите и поперчите. Подавайте немедленно, посыпав базиликом.

Козий сыр с салатом-латуком и белым луком «Доверьте козлику салат!»

— 50 г козьего сыра
— 1 кочан салата-латука
— 4 головки белого лука
— 2 ст. ложки сметаны 15 %-ной жирности
— 2 ст. ложки винного уксуса
— 1 ст. ложка оливкового масла
— перец и соль — по вкусу

Отберите только свежие листья салата-латука, промойте, обсушите и нарежьте. Лук мелко нарежьте и смешайте с листьями салата. Разотрите козий сыр со сметаной, уксусом, оливковым маслом, посолите и поперчите.

Полученную смесь тщательно смешайте с салатом-латуком и луком.

Гауда с сельдереем, ананасами, вишней и грецкими орехами под соусом «Хукван-Холланд»

— 200 г сыра гауда
— 500 г корня сельдерея
— 2/3 банки консервированных ананасов кусочками
— 2/3 банки консервированной вишни
— 100 г очищенных грецких орехов
— листочки мяты — по вкусу

Для соуса:
— 1 стакан натурального йогурта
— сок 2 лимонов
— 1 ст. ложка сахара
— 1 ч. ложка соли

Для соуса смешайте йогурт, лимонный сок, сахар и соль. Очищенный сельдерей натрите на крупной терке или нарежьте соломкой и положите в полученный соус.

Ананасы и вишню по отдельности откиньте на дуршлаг и дайте жидкости стечь. Орехи крупно нарубите. Сыр нарежьте пластинками, пользуясь специальным ножом для сыра, или натрите на крупной терке. Смешайте все подготовленные продукты, добавив вишню перед подачей.

Горгонзола с персиками, луком-шалотом и грецкими орехами «Живописная»

— 150–200 г сыра горгонзола
— 2 персика
— 80–90 г кресс-салата
— 2 головки лука-шалота
— 1/3 стакана рубленых грецких орехов
— 1 ст. ложка красного винного уксуса
— 1 ч. ложка зернистой горчицы
— 3 ст. ложки масла из грецких орехов

Персики нарежьте ломтиками. Сыр натрите на крупной терке. Персики, сыр и кресс-салат разложите на тарелки. Посыпьте рублеными грецкими орехами, измельченным луком-шалотом и полейте заправкой.

Подавайте с подсушенными ломтиками белого хлеба. Для заправки смешайте в плотно закрывающейся емкости уксус, горчицу, масло из грецких орехов и сильно встряхните содержимое.

Рокфор с грецкими орехами, сливками и эстрагоном «Монплезир»

— 100 г сыра рокфор
— 50 г сливочного сыра «Филадельфия»
— 100 г ядер грецких орехов
— 6 ломтиков белого хлеба

— 2 ст. ложки сливок
— 100 г сливочного масла
— веточки эстрагона — по вкусу

Сыры комнатной температуры разомните и смешайте с размягченным сливочным маслом и сливками. Отложите 12 половинок грецких орехов для украшения, остальные орехи измельчите в кухонном комбайне, смешайте с подготовленными сырами и поместите на 2–3 часа в холодильник.

Затем разложите сырную массу на 6 ломтиков хлеба. Подавайте, украсив половинками орехов и рубленым эстрагоном.

Рокфор с листьями зеленого салата и сливками «Болеро»

— 200 г сыра рокфор
— 400 г зеленого салата
— 200 мл маложирных сливок
— 1 ст. ложка лимонного сока
— перец — по вкусу

Сыр раскрошите, смешайте со сливками, лимонным соком, перцем и разотрите до получения однородной массы. Часть листьев зеленого салата мелко нарежьте и смешайте с сырной массой. На дно посуды уложите целые листья салата и поверх них — полученную массу.

Закуски

Сырный рулет с начинкой из курицы «Лакомый»

— 500 г тертого сыра гауда
— 200–300 г куриных грудок
— любая зелень, чеснок, майонез и соль — по вкусу

Сыр гауда положите в жаропрочную форму с плотной крышкой. В большой кастрюле вскипятите воду, опустите в нее форму с сыром и дождитесь, пока сыр расплавится. Периодически встряхивайте форму, чтобы сыр плавился равномерно, но не доводите его до жидкого состояния.

На разделочную доску положите 2–3 слоя пищевой пленки. Расплавленный сыр разомните, придайте ему форму лепешки, уложите на пленку и раскатайте скалкой. Распределите по всей поверхности начинку, сверните рулетом, оберните пленкой и поместите в холодильник на несколько часов.

Для начинки сварите куриные грудки в подсоленной воде, остудите и мелко нарежьте. Подготовленные грудки смешайте с измельченной зеленью, пропущенным через пресс чесноком и, если надо, посолите.

Сливочный сыр с ветчиной и инжиром «Брускетта простонародная итальянская»

— 6 ломтиков ветчины (хамон, прошутто)
— 3 плода инжира
— 1 багет
— сливочный сыр и оливковое масло — по вкусу

Багет нарежьте ломтиками, каждый ломтик смажьте оливковым маслом и обжарьте на гриле. Полученные тосты смажьте сливочным сыром, поверх него положите тонкие ломтики ветчины и разрезанный пополам инжир.

Паштет из сливочного сыра с беконом и оливками «Откровение»

— 450 г маложирного сливочного сыра
— 1/2 стакана тертого сыра пармезан
— 80–90 г измельченного бекона

— 170 г консервированных фаршированных перцем оливок
— 1/2 стакана маложирного майонеза
— 3–4 стебля зеленого лука

Сливочный сыр взбейте с майонезом и тертым сыром пармезан до получения однородной массы. Затем добавьте измельченный зеленый лук, кусочки бекона и нарезанные колечками оливки. Перемешайте паштет, уложите его на блюдо, придайте желаемую форму, накройте пищевой пленкой и поместите на несколько часов в холодильник.

Разноцветные рулетикн с мягким сыром, ветчиной, кабачками и семгой «Праздник удался!»

— 100 г мягкого сыра (можно козьего)
— 200 г сырокопченой ветчины
— 200 г копченой семги
— 1 шт. цукини или 1 крупный огурец
— 3 ст. ложки измельченных грецких орехов
— 1 пучок петрушки или кинзы
— 1 небольшой сладкий красный перец
— 1 ст. ложка горчицы
— мякоть манго или ананаса, зелень укропа, лук-резанец и молотый черный перец — по вкусу

Ножом для чистки овощей нарежьте очищенный от кожицы цукини (огурец) тонкими полосками, смажьте их сыром, посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки (кинзы), орехами и сверните рулетами. Затем разложите их на блюде, выстланном пергаментом, накройте пищевой пленкой и поместите в холодильник.

Две разделочные доски накройте пищевой пленкой. На одну доску уложите тонкие ломтики рыбы, на другую — тонкие ломтики ветчины так, чтобы один ломтик находил на другой. Уложенные ломтики ветчины смажьте сыром, поверх него положите очень мелко нарезанные фрукты и сверните рулетом. Ломтики семги смажьте сыром, смешанной с измельченной зеленью укропа горчицей и тоже сверните рулетом. Плотно упакованные в пленку рулеты храните в холодильнике.

За 2 часа до подачи нарежьте рулеты поперек очень острым ножом. Рулеты с семгой обваляйте в мелко нарезанном луке-резанце, рулеты с ветчиной — в очень мелко нарезанном сладком перце, рулеты из цукини (огурца) посыпьте молотым черным перцем.

Мягкий сыр с вяленым окороком и инжиром «Нега»

— 100 г мягкого сыра
— 100 г вяленого окорока
— 6 плодов инжира
— 6 ломтей формового белого хлеба
— 6 ст. ложек оливкового масла

Из хлеба вырежьте кружки и подсушите в духовке или в тостере. На плодах инжира сделайте 4 надреза и раскройте плоды так, чтобы они напоминали цветок. Подготовленный хлеб смажьте оливковым маслом, затем — мягким сыром. Поверх него уложите тонкие ломтики окорока и инжир.

Плавленый сыр с колбасой, горчицей и консервированными огурцами «От Ивана-силача»

— 200 г плавленого сыра
— 50 г любой колбасы
— 1 небольшой консервированный огурец
— 2 сваренных вкрутую яйца
— 3 ст. ложки молока
— 2 ст. ложки сливочного масла
— горчица и соль — по вкусу

Яйца и сыр натрите на крупной терке, колбасу и огурцы нарежьте тонкой соломкой. Размягченное сливочное масло разотрите, смешайте с сыром, яйцами, влейте молоко, посолите, добавьте горчицу и взбейте. Затем положите колбасу, огурцы и все тщательно перемешайте.

Плавленый сыр с рыбой, копченой колбасой и кетчупом «Три закуски сразу»

— 100 г острого плавленого сыра (если нет острого сыра, поперчите имеющийся)
— 1 кусок филе любой копченой или соленой рыбы
— 7 ломтиков копченой колбасы
— 21 шт. печенья-крекер
— 1 сваренное вкрутую яйцо
— 1 ст. ложка томатной пасты или кетчупа
— 1 ст. ложка измельченного зеленого лука
— 50 г сливочного масла

— помидоры, огурцы, любая зелень и перец — по вкусу

Филе рыбы мелко нарубите. Сыр натрите на мелкой терке, смешайте с размягченным сливочным маслом, добавьте перец и разделите полученную массу на 3 части. В одну часть добавьте зеленый лук, в другую — рыбу, в третью — кетчуп или томатную пасту. Каждую смесь тщательно взбейте.

Помидоры, огурцы и яйцо нарежьте кружками. На 7 крекеров положите кружки помидоров, огурцов и поверх них уложите смесь из сыра и зеленого лука. На другие 7 крекеров положите ломтики колбасы, накрыв их смесью из сыра и кетчупа (томатной пасты). На оставшиеся крекеры разложите кружки яйца и поверх них — смесь из сыра и рыбы. Подавайте, украсив оставшимися кусочками помидоров и рубленой зеленью.

Паштет с плавленым сыром, копченой рыбой и зеленым луком «Завтрак юнги»

— 2 плавленых сырка
— 200 г копченой рыбы
— 1 ст. ложка измельченного зеленого лука
— 2 ст. ложки майонеза
— соль — по вкусу

Копченую рыбу освободите от кожи и костей, нарежьте кусочками и разотрите с плавленым сыром и майонезом. Затем добавьте зеленый лук и посолите.

Паштет с твердым сыром, сардинами, хреном, яйцами и лимонным соком «Морская пехота не сдается!»

— 100 г тертого твердого сыра
— 1 банка консервированных сардин
— 2 сваренных вкрутую яйца
— сок 2 лимонов
— 1/3 стакана майонеза
— 2 ст. ложки тертого хрена
— 3–4 ст. ложки сливочного масла
— соль — по вкусу

Размягченное сливочное масло разотрите с сардинами, добавьте протертые через сито желтки, тертый сыр и майонез. Белки нарежьте кубиками, добавьте к сардинам вместе с тертым хреном и лимонным соком. Смесь посолите и тщательно

перемешайте.

Сырный рулет с начинкой из креветок «Вице-адмиральский»

— 500 г тертого сыра гауда
— 200 г мягкого сыра (слабосоленой феты, сыра «Филадельфия», мягкого сыра с травами и т. п.)
— 150 г очищенных вареных или консервированных креветок
— зелень базилика и других пряных трав — по вкусу

Сыр гауда положите в жаропрочную форму с плотной крышкой. В большой кастрюле вскипятите воду, опустите в нее форму с сыром и дождитесь, пока сыр расплавится. Периодически встряхивайте форму, чтобы сыр плавился равномерно, но не доводите его до жидкого состояния.

На разделочную доску положите 2–3 слоя пищевой пленки. Расплавленный сыр разомните, придайте ему форму лепешки, уложите на пленку и раскатайте скалкой. Распределите по всей поверхности начинку, сверните рулетом, оберните пленкой и поместите в холодильник на несколько часов. Для начинки смешайте мягкий сыр с нарезанными креветками и измельченной зеленью.

Пармезан с тигровыми креветками, авокадо, рукколой и помидорами «Дары моря, сада и огорода»

— 100 г сыра пармезан
— 250 г очищенных тигровых креветок
— 200 г помидоров черри
— 1 авокадо
— 1 пучок рукколы
— 100 мл соевого соуса
— 1/2 ч. ложки меда
— 3 ч. ложки бальзамического уксуса
— оливковое масло — по вкусу

Авокадо очистите от кожуры, удалите косточку, мякоть нарежьте ломтиками. Смешайте соевый соус с медом и уксусом. Полученной смесью полейте листья рукколы и положите их с ломтиками авокадо в центр блюда. Вокруг разложите обжаренные на оливковом масле креветки, разрезанные пополам помидоры черри и нарезанный тонкими ломтиками сыр пармезан.

Козий сыр с черной икрой на ложке «По-рублевски просто»

— 300 г козьего сыра
— 1 гранат
— 4 ч. ложки черной икры
— 1 ст. ложка оливкового масла
— 1 щепотка соли

Козий сыр разотрите до получения пасты. Добавьте в нее оливковое масло, свежевыжатый гранатовый сок, соль и разложите в столовые ложки. Подавайте, украсив черной икрой и зернами граната.

Рулеты со сливочным сыром, красной икрой и копченым лососем «Без излишеств»

— 100 г сливочного сыра
— 1 банка красной зернистой икры
— 4 ломтика копченого лосося
— 1 пучок рукколы
— сок 1/2 лимона

Рукколу вымойте и обсушите. Разложите на разделочной доске ломтики лосося. На каждый из них уложите четверть нормы рукколы, поверх нее — четверть нормы сыра, затем — немного красной икры и сверните ломтики рулетом.

Подготовленные рулеты заверните в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 30 минут. Подавайте, нарезав поперек и сбрызнув лимонным соком.

Фаршированный сыром сладкий перец «Мировой закусон № 1»

— 300 г голландского (эдамского) сыра
— 500 г сладкого красного перца
— 150 г майонеза
— 1 зубчик чеснока
— рубленая зелень укропа и соль — по вкусу

У перца аккуратно вырежьте плодоножку с семенами. Сыр натрите на мелкой терке, чеснок пропустите через пресс. Смешайте сыр с чесноком, заправьте майонезом и, если нужно,

посолите. Полученной массой нафаршируйте перец и поместите в холодильник на 1–1,5 часа. Подавайте, нарезав очень острым тонким ножом, слегка смоченным холодной водой, на кружки одинаковой толщины и посыпав зеленью укропа.

Фаршированный сыром и яйцами сладкий перец «Мировой закусон № 2»

— 150–200 г любого сыра
— 2–3 сладких перца
— 2–3 сваренных вкрутую яйца
— 5–6 зубчиков чеснока
— майонез — по вкусу

У перца аккуратно вырежьте плодоножку с семенами. Сыр натрите на мелкой терке, чеснок пропустите через пресс. Смешайте сыр, чеснок, майонез и разотрите до получения однородной массы. В подготовленный перец положите небольшое количество массы, в середину каждого перца вложите очищенное от скорлупы целое яйцо и, плотно утрамбовывая, наполните перец массой до краев.

Готовый перец поместите на 2–3 часа в холодильник, чтобы масса застыла. Подавайте, нарезав очень острым тонким ножом, слегка смоченным холодной водой, на кружки одинаковой толщины.

Камамбер с баклажанами, душицей и томатным соусом «Курбевуа»

— 200 г сыра камамбер
— 2 средних по величине баклажана
— 2–3 ст. ложки любого томатного соуса
— 2–3 ст. ложки муки
— зелень душицы, растительное масло и соль — по вкусу

Баклажаны нарежьте вдоль ломтиками толщиной полсантиметра и подержите 10 минут в соленой воде. Затем тщательно отожмите, обваляйте в муке и обжарьте на растительном масле до образования хрустящей корочки. Готовые ломтики баклажанов смажьте томатным соусом и поверх него уложите ломтики сыра камамбер. Подавайте, посыпав измельченной зеленью душицы.

Сыр с грецкими орехами и сливочным маслом

«Внимание: канапе!»

— 100 г российского или голландского сыра
— 5–6 ядер грецких орехов
— 1/2 ст. ложки сливочного масла

Сыр нарежьте квадратными ломтиками со стороной 2 см и толщиной 1,5–2 см. На каждый ломтик сыра положите немного сливочного масла, половинку (четверть) ядра грецкого ореха и проткните все шпажкой.

Рошфор с виски «От граждан единой Европы»

— 300 г сыра рошфор
— 30–50 мл виски

Сыр разотрите до получения однородной массы и, помешивая, добавляйте по каплям виски. Полученную массу разложите в формочки и поместите на 3–4 часа в морозильную камеру. Подавайте с горячим овсяным печеньем или обжаренными ломтиками белого хлеба.

Котлетки из рокфора с коньяком и апельсинами по-французски «Клиссонские»

— 100 г сыра рокфор
— 1 ст. ложка твердого тертого сыра
— 2 ч. ложки коньяка
— 4–5 ст. ложек сливочного масла
— апельсины, зеленый салат, ржаной хлеб и тмин — по вкусу

Рокфор и размягченное сливочное масло разотрите до получения однородной массы и охладите. Затем сделайте из охлажденной массы маленькие котлетки, обваляйте их в тертом твердом сыре, посыпьте тмином и разложите на тонкие ломтики ржаного хлеба. Подавайте с дольками апельсинов и зеленым салатом.

Крабовые палочки с помидорами и зеленью «Легче легкого»

— 200 г любого сыра
— 200 г крабовых палочек

— 2–3 помидора
— майонез и зелень укропа или петрушки — по вкусу

Сыр и помидоры нарежьте маленькими кубиками, крабовые палочки измельчите, заправьте майонезом и перемешайте. Подавайте, посыпав рубленой зеленью петрушки или укропа.

Шарики с пармезаном, крабовыми палочками, картофелем и яйцами «Тоже нетрудно»

— 100 г тертого сыра пармезан
— 200 г крабовых палочек
— 3 картофелины
— 5 сваренных вкрутую яиц
— 200 г майонеза
— перец — по вкусу

Картофель сварите в мундире, остудите, очистите и вместе с яйцами натрите на мелкой терке. Крабовые палочки очень мелко нарежьте и смешайте с картофелем и яйцами.

Полученную массу поперчите, заправьте майонезом, тщательно перемешайте и скатайте из нее шарики диаметром около 3 см. Обваляйте шарики в тертом сыре и поместите на 30 минут в холодильник.

Шарики с чеддером, крабовыми палочками, орехами и оливками «Изощренные»

— 300 г сыра чеддер
— 1 упаковка крабовых палочек
— 3 сваренных вкрутую яйца
— 100–150 г любых орехов
— чеснок, майонез, оливки без косточек, любая зелень и соль — по вкусу

Крабовые палочки натрите на мелкой терке, добавьте измельченные орехи, оставив достаточное количество целых орехов, и рубленую зелень. Целыми орехами нафаршируйте оливки. Сыр и яйца натрите на средней терке, чеснок пропустите через пресс и смешайте, посолив, с майонезом.

Из полученной массы скатайте небольшие шарики. Внутрь каждого шарика вложите оливку с орехом и обваляйте в смеси из тертых крабовых палочек, орехов и зелени.

Сырные шарики с арахисом и паприкой по-гречески «Аркадия»

— 250 г мягкого сыра
— 50 г измельченного арахиса
— 1/2 ч. ложки паприка
— 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки
— перец и соль — по вкусу

Смешайте сыр, паприку, соль и перец. Из полученной массы скатайте шарики. Смешайте зелень петрушки и арахис и разложите тонким слоем на тарелке. Обваляйте шарики в полученной смеси и воткните в каждый шарик сервировочную палочку. Подавайте охлажденными.

Шарики с сыром-ассорти, орехами и ромом «Париж — Гавана»

— 120 г сыра рокфор
— 100 г тертого твердого сыра
— 50 г сливочного масла
— 1 желток
— 1–2 ст. ложки рома
— 2 ст. ложки любых рубленых орехов
— 1 ч. ложка молотого красного перца
— листья зеленого салата — по вкусу

Сыр рокфор разомните, смешайте с частью тертого твердого сыра, размягченным сливочным маслом, перцем, желтком, ромом и орехами. Полученную массу тщательно перемешайте, скатайте из нее шарики и обваляйте их в оставшемся тертом сыре. Подавайте, уложив шарики на листья зеленого салата.

Мусс из рокфора «Эдем»

— 150 г сыра рокфор
— 50–60 г взбитых сливок или сметаны
— 150 г сливочного масла
— рубленая зелень петрушки — по вкусу

Сыр разотрите со сливочным маслом и протрите через сито. Затем осторожно смешайте с взбитыми сливками или сметаной. Подавайте, украсив зеленью петрушки.

Полученный мусс можно использовать для начинки изделий

из заварного теста.

Сырная паста с горчицей «Валуа»

— 100 г швейцарского (эмментальского) или другого твердого сыра
— 1 ст. ложка горчицы
— 3–4 ст. ложки сливочного масла
— перец и соль — по вкусу

Сыр натрите на мелкой терке и тщательно разотрите со сливочным маслом и горчицей до получения однородной массы, добавив соль и перец.

Паста из брынзы с луком и огурцами «Пловдивская»

— 150 г брынзы
— 1 луковица
— 50 г корнишонов или обычных огурцов
— 1 ст. ложка сметаны
— соль — по вкусу

Лук и огурцы мелко нарубите, тщательно разотрите с брынзой, сметаной и посолите.

Паста из брынзы со сметаной и красным перцем «Плевенская»

— 200 г брынзы
— 4 ст. ложки сметаны
— молотый красный перец и соль — по вкусу

Брынзу и сметану разотрите до получения пышной массы, добавьте красный перец, соль и тщательно перемешайте.

Паста из брынзы с рыбными консервами «Бургасовская»

— 200 г брынзы
— 200 г консервированных сардин или шпротов в масле
— соль — по вкусу

Сардины (шпроты) очистите от кожи и крупных костей и разотрите с брынзой до получения однородной массы,

небольшими порциями вливая масло из-под консервов. Пасту, если надо, посолите.

Паштет из брынзы с анчоусной пастой «Это, право, интересно!»

— 100 г брынзы
— 1–2 ч. ложки анчоусной пасты (измельченные засоленные анчоусы, смешанные с уксусом и специями)
— 1/4 небольшой луковицы
— 2–3 ст. ложки сметаны
— 50 г сливочного масла
— 1–2 ч. ложки измельченного зеленого лука
— 1 ст. ложка паприки
— 1 ч. ложка горчицы

Размягченное сливочное масло взбейте, постепенно добавляя протертую через сито брынзу, сметану, анчоусную пасту, горчицу, мелко нарезанный репчатый и зеленый лук и паприку.

Паста из брынзы с помидорами, печеным сладким перцем и лимонным соком «Шуменская»

— 250 г брынзы
— 1–2 помидора
— 1 печеный сладкий перец
— 1 луковица
— сок 1/4 лимона
— 1/2 стакана подсолнечного масла
— молотый черный и красный перец — по вкусу

Брынзу тщательно разотрите деревянной ложкой с очищенными и мелко нарезанными помидорами, натертым на мелкой терке луком, лимонным соком, подсолнечным маслом и измельченным печеным перцем. Полученную массу заправьте молотым черным и красным перцем.

Мусс из брынзы с чесноком, сливочным маслом и петрушкой «По-варненски»

— 300 г брынзы
— 150 г сливочного масла
— 3 небольших зубчика чеснока

— 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки
— перец — по вкусу

Брынзу нарежьте кусочками и залейте на 5-10 минут крутым кипятком. Затем откиньте брынзу на сито и дайте воде стечь. Чеснок пропустите через пресс и смешайте с размягченным взбитым сливочным маслом и щепоткой перца. Подготовленные продукты смешайте и тщательно взбейте миксером.

Паштет из брынзы с паприкой, горчицей, зеленым луком и сметаной «Андреевский»

— 200 г брынзы
— 1 небольшая луковица
— 100 г сметаны
— 100 г сливочного масла
— 1 ст. ложка паприки
— 3–4 стебля зеленого лука
— 2 ч. ложки горчицы

Размягченное сливочное масло взбейте, постепенно добавляя сметану и протертую через сито брынзу. Затем положите горчицу, мелко нарезанный репчатый и зеленый лук, паприку и все тщательно перемешайте.

Паста из брынзы с орехами и чесноком «По-великотырновски»

— 200 г брынзы
— 100 г ядер грецких орехов
— 1 небольшая головка чеснока
— 100 г сливочного масла
— листья зеленого салата, зелень петрушки и укропа — по вкусу

Очищенный чеснок, сливочное масло, орехи и брынзу пропустите через мясорубку и перемешайте. Подавайте, уложив на листья зеленого салата и посыпав рубленой зеленью петрушки и укропа.

Паста из брынзы с тмином, сливочным маслом и красным перцем «Сливенская»

— 2½ стакана тертой брынзы
— 3–4 ст. ложки сливочного масла
— 1/3 ст. ложки молотого тмина
— молотый красный перец — по вкусу

Брынзу протрите через сито, смешайте с размягченным сливочным маслом, тмином, красным перцем и разотрите до получения однородной массы.

Брынза с каперсами и зеленью «Галльская популярная»

— 400 г тертой брынзы
— 10 каперсов
— 1 ст. ложка смеси из измельченной зелени петрушки, кервеля и шнитт-лука
— 1 ст. ложка смеси из мелко нарезанного репчатого лука и лука-шалота
— 3–4 капли уксуса
— 3–4 капли лимонного сока
— 1/2 ч. ложки оливкового масла
— 5 горошин черного перца
— любая зелень, молотый черный перец и соль — по вкусу

Брынзу перемешайте с измельченным шнитт-луком, зеленью петрушки, кервеля, репчатым луком и луком-шалотом. Добавьте каперсы, перец горошком, посолите, поперчите, влейте уксус, лимонный сок, оливковое масло и все тщательно перемешайте.

Смесь разложите в 4 небольшие формочки и поместите на 2 часа в холодильник. Затем освободите от формочек, разложите по тарелкам и украсьте зеленью.

Трехслойная брынза «Французская выдумка»

— 750 г брынзы
— 4 помидора
— 3 стебля лука-порея
— перец и соль — по вкусу

Нарежьте брынзу ломтиками прямоугольной формы толщиной 1 см. Зеленую часть лука-порея крупно нарежьте, прокипятите несколько минут в подсоленной воде или поместите на водяную баню. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и нарежьте

кружками.

Прямоугольную форму размером примерно 10*25 см выстелите большим листом пергаментной бумаги. Первым слоем уложите ломтики брынзы, вторым — лук-порей, третьим — помидоры, слегка посолив их. Поверх помидоров положите слой брынзы, затем — слой лука-порея, слой помидоров с солью и последним слоем уложите брынзу. Заверните все в пергаментную бумагу и оставьте на 3–4 часа под грузом при комнатной температуре. Подавайте, поперчив и нарезав ломтиками толщиной 1 см.

Паштет из плавленых сырков с чесноком, яйцами и майонезом «Остренький»

— 2 плавленых сырка
— 4–5 сваренных вкрутую яиц
— 6–8 зубчиков чеснока
— 150–200 г майонеза
— любая зелень — по вкусу

Яйца мелко разомните вилкой, плавленые сырки и чеснок натрите на мелкой терке, заправьте майонезом и все тщательно перемешайте. Подавайте, посыпав рубленой зеленью.

Паштет из сыра-ассорти с консервированным сладким перцем «Пикантно жить не запретишь»

— 100 г плавленого сливочного сыра
— 2–3 ст. ложки тертого твердого сыра
— 1/2 консервированного сладкого красного перца
— 1/4 небольшой луковицы
— 50 мл молока
— 2–3 ст. ложки сливочного масла
— паприка и соль — по вкусу

Плавленый сыр натрите на мелкой терке. Размягченное сливочное масло разотрите до получения пены, смешайте с сырами, мелко нарезанными луком и сладким перцем. Небольшими порциями влейте, помешивая, молоко, посолите, добавьте паприку и все тщательно перемешайте.

Паштет из мягкого сыра с морковью, паприкой и лимонным соком «Утонченный вкус»

— 100 г мягкого сыра
— 1/2 шт. моркови
— 2–3 ст. ложки майонеза
— 50 г сливочного масла
— паприка, лимонный сок и соль — по вкусу

Размягченное сливочное масло разотрите и смешайте с мягким сыром, солью, паприкой, мелко натертой морковью, майонезом и лимонным соком.

Сырная масса с чесноком, зеленью и помидорами «Универсум»

— 350–400 г любого сыра
— 1 помидор
— 2–3 зубчика чеснока
— 2 ст. ложки любой измельченной зелени
— 1–2 ст. ложки майонеза

Сыр натрите на мелкой терке и смешайте с зеленью, пропущенным через пресс чесноком, нарезанным мелкими кубиками помидором и майонезом. Подавайте, уложив на соленые крекеры или на фигурно нарезанный черный хлеб.

Сырной массой можно нафаршировать сладкий перец, положить его на 10 минут в холодильник и нарезать кольцами толщиной 1 см. Можно завернуть сырную массу в листья зеленого салата наподобие голубцов.

Сулугуни под соусом из мяты, кинзы, красного перца и хмели-сунели «Гебжалиа»

— 150 г молодого сыра сулугуни (можно заменить адыгейским)
— 200 г сметаны
— 1 крупный зубчик чеснока
— 2 ч. ложки измельченной мяты (сушеной или свежей)
— 3–4 веточки кинзы
— 1/2 ч. ложки молотого красного перца
— 1/4 ч. ложки молотого кориандра
— 1/4 ч. ложки хмели-сунели
— соль — по вкусу

Смешайте мяту, перец, кориандр, хмели-сунели и влейте 2 ст. ложки кипятка, чтобы приправы сразу дали вкус. Залейте

подготовленные приправы сметаной, добавьте измельченную кинзу, слегка посолите и размешайте. В полученный соус положите сыр, нарезанный брусочками 1*3 см. Готовое блюдо оставьте на 2–3 часа при комнатной температуре, чтобы сыр пропитался соусом.

Шарики из рикотты с мятой «Нежность»

— 150 г сыра рикотта
— 1 пучок мяты
— перец и соль — по вкусу

Сыр рикотта разомните, посолите, поперчите и скатайте из него шарики. Листочки мяты мелко нарежьте и обваляйте в них шарики из рикотты.

Моцарелла с ветчиной и инжиром под соусом «Бальзам для души»

— 3–4 шарика сыра моцарелла-мини
— 100 г ветчины
— 12 плодов инжира
— растительное масло — по вкусу

Для соуса:
— 2 ст. ложки меда
— 50 мл бальзамического уксуса
— 1/8 ч. ложки перца
— 1/4 ч. ложки соли

Инжир разрежьте пополам. Ветчину слегка обжарьте на растительном масле и вместе с инжиром разложите на тарелки. Поверх ветчины и инжира положите наломанную кусочками моцареллу. Подавайте, полив все соусом. Для соуса доведите до кипения бальзамический уксус, мед, соль и перец. Смесь прогревайте около 5 минут, затем снимите с огня и остудите.

Моцарелла с хеком, ветчиной, цукини и инжиром «На трех тарелках»

— 2 куска по 125 г сыра моцарелла (буффало)
— 250 г филе хека
— 4 ломтика ветчины (прошутто)

— 3 шт. цукини
— 4 плода инжира
— 1 зубчик чеснока
— 8 оливок
— 2 ст. ложки лимонного сока
— 1 ст. ложка измельченного лимонного тимьяна
— 4 ст. ложки оливкового масла
— 1 ст. ложка сливочного масла
— зелень базилика, сахар, перец и соль — по вкусу

Смешайте лимонный сок, оливковое масло, зелень тимьяна и сахар. Острым ножом или овощерезкой нарежьте цукини тонкими кусочками и потушите с добавлением сливочного масла на среднем огне до мягкости. Добавьте пропущенный через пресс чеснок, посолите и поперчите цукини. На этой же сковороде обжаривайте несколько минут филе хека с обеих сторон на сильном огне.

На одну тарелку положите цукини и рыбу, на другую — инжир и ветчину, на третью — нарезанную моцареллу, оливки и зелень базилика. Подавайте, сбрызнув каждое блюдо смесью из лимонного сока, оливкового масла, тимьяна и сахара.

Моцарелла с шампиньонами, авокадо и овощами «Шаурма по-европейски»

— 1–2 шарика сыра моцарелла
— 100 г шампиньонов
— 1 шт. моркови
— 1 помидор
— 1 шт. авокадо
— 1 ст. ложка горчицы
— 2 ст. ложки оливкового масла
— листья зеленого салата, лимонный сок, лаваш, перец и соль — по вкусу

Сырые шампиньоны и сыр моцарелла нарежьте тонкими ломтиками, морковь — соломкой, авокадо и помидоры — дольками. Все подготовленные продукты сбрызните смесью из оливкового масла, горчицы, лимонного сока, соли, перца и перемешайте.

На квадратный кусочек лаваша уложите листья зеленого салата и поверх них — смесь из шампиньонов, моцареллы, авокадо и овощей. Подавайте, свернув лаваш рулетом или конусом.

Моцарелла с вялеными помидорами и травами «Пряная»

— 1 упаковка сыра моцарелла-мини
— 2 вяленых помидора
— 2 ст. ложки измельченной зелени базилика, петрушки, шнитт-лука и тимьяна
— крупномолотый черный перец — по вкусу

Помидоры мелко нарежьте, смешайте с зеленью и обильно приправьте перцем. Шарики моцареллы обваляйте в полученной смеси и разложите по бумажным розеткам.

Моцарелла с маслинами и желе из помидоров «Необыкновенная»

— 2 головки по 250 г сыра моцарелла
— 50 г маслин
— 150 г томатной пасты
— 10 г желатина
— 3–4 ст. ложки измельченной зелени базилика
— оливковое масло, перец и соль — по вкусу

Растворите желатин в холодной воде и добавьте к прогретой на сковороде томатной пасте. Смесь тщательно перемешайте, посолите, поперчите, положите в форму и поместите на 1 час в холодильник. Застывшее желе нарежьте мелкими кубиками.

Моцареллу разрежьте пополам, из каждого полушария ложкой извлеките срединную часть так, чтобы получились 4 формочки.

Измельчите маслины и срединную часть моцареллы. Затем добавьте в смесь зелень базилика, оливковое масло, томатное желе и разложите в сырные формочки.

Моцарелла с помидорами под соусом песто «Пирамидка неегипетская»

— 2 шарика сыра моцарелла
— 4 крупных помидора
— 2–3 веточки базилика
— 3 ст. ложки оливкового масла
— соус песто, перец и соль — по вкусу

Для соуса песто:

— 70–80 г сыра пармезан (можно заменить другим твердым сыром)

— 2 пучка базилика

— 1 пучок петрушки

— 3–4 зубчика чеснока

— 2 ст. ложки кедровых орешков

— 100–120 мл оливкового масла

— соль — по вкусу

Помидоры нарежьте кружками, посолите и поперчите. Сыр моцарелла нарежьте ломтиками. Затем «соберите» каждый помидор, как детскую пирамидку, прокладывая между его кружками ломтики моцареллы, приправленные соусом песто. Подавайте, полив все оливковым маслом и украсив листочками базилика.

Для соуса песто листочки базилика, зелень петрушки и чеснок мелко нарежьте. Сыр натрите на мелкой терке. Кедровые орешки по желанию подсушите на сковороде без добавления масла. Подготовленные продукты смешайте, посолите, влейте оливковое масло и разотрите ложкой или измельчите в блендере до получения однородной массы.

Моцарелла с помидорами, базиликом и оливковым маслом «Капрезе классико»

— 200 г сыра моцарелла

— 4 помидора

— оливковое масло, зелень базилика и соль — по вкусу

На блюдо положите нарезанные кружками помидоры. На каждый кружок уложите ломтик сыра и немного зелени базилика. Приправьте блюдо солью, перцем и оливковым маслом.

Моцарелла с лимонным вареньем, оливковым маслом и сухариками «Вива буррата!»

— 200 г сыра моцарелла (буррата)

— 1/3 стакана лимонного варенья

— 4–5 ломтиков белого хлеба

— 2–3 ст. ложки оливкового масла

Белый хлеб нарежьте очень мелкими кубиками и подсушите в духовке. Сыр нарежьте ломтиками и сбрызните оливковым

маслом. Подавайте с сухариками и лимонным вареньем.

Карпаччо из овечьего сыра, инжира и грецких орехов «Вичеца»

— 50 г овечьего сыра
— 8 плодов инжира
— 8 грецких орехов
— 1 ст. ложка лимонного сока
— оливковое масло — по вкусу

Смешайте оливковое масло с лимонным соком. Вымойте и высушите инжир, обрежьте хвостики. Каждый плод инжира нарежьте кружками и разложите по тарелкам. Измельчите сыр и посыпьте им инжир. Крупно истолките ядра грецких орехов и добавьте их к инжиру и сыру. Подавайте немедленно, полив смесью из оливкового масла и лимонного сока.

Карпаччо из козьего сыра, кабачков и фундука «Катанзаро»

— 1 небольшая головка козьего сыра
— 6 небольших кабачков
— 4 ядра фундука
— 1 зубчик чеснока
— сок 1/2 лимона
— 1 ч. ложка семян кунжута
— 1 веточка розмарина
— 5 ст. ложек оливкового масла
— перец и соль — по вкусу

Кабачки очистите от кожуры, нарежьте вдоль на очень тонкие ломтики, немного посолите, оставьте на 5-10 минут и обсушите на бумажном полотенце. Орехи крупно истолките, сыр измельчите.

Ломтики кабачков разложите по тарелкам, полейте соусом, посыпьте сыром, орехами и кунжутными семенами. Подавайте немедленно.

Для соуса у розмарина отделите листочки, нарежьте их и смешайте с оливковым маслом, лимонным соком и пропущенным через пресс чесноком. Полученный соус оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Козий сыр в виноградных листьях «Эзоповский»

— 200 г козьего сыра
— 20 виноградных листьев
— 2 сладких перца
— 30 г кедровых орешков
— зелень базилика, оливковое масло, перец и соль — по вкусу

Сладкий перец испеките в духовке до мягкости, очистите от кожицы, семян и нафаршируйте измельченным козьим сыром. Виноградные листья обдайте кипятком и разложите на фольгу. Поверх листьев уложите в ряд фаршированный перец, сбрызните оливковым маслом, посолите, поперчите и сверните трубочкой.

Затем нарежьте трубочку кружками и уложите их на блюдо. Каждый кружок посыпьте слегка подсушенными на сковороде без масла кедровыми орешками и мелко нарезанным базиликом.

Козий сыр в маринаде «Жил-был у бабушки…»

— 6 небольших шариков козьего сыра
— 2–3 помидора
— 2 лавровых листа
— 2 ч. ложки бальзамического уксуса
— оливки, розмарин, оливковое масло и черный перец горошком — по вкусу

Козий сыр, крупно нарезанные помидоры, оливки и специи уложите в банку, добавьте бальзамический уксус и залейте все оливковым маслом так, чтобы продукты были полностью им покрыты. Поставьте в холодильник минимум на 1 сутки, чтобы сыр пропитался ароматами смешанных с ним продуктов. Подавайте с ломтиками белого хлеба, овощным салатом и холодным мясом.

Паштет из белого сыра с шерри «Без бренди»

— 230 г любого белого сыра
— 65 мл шерри
— 1/2 ч. ложки сахара
— 2 ст. ложки сливочного масла
— кайенский перец — по вкусу

Сыр измельчите, разотрите с размягченным сливочным маслом, добавьте сахар, кайенский перец и часть шерри. Небольшими порциями вливайте, помешивая, оставшийся шерри

и тщательно перемешайте до получения однородной массы. Подавайте с крекерами или пшеничными вафлями.

Бутерброды со сладким перцем, яйцами и маслинами по-датски «Кронборгские»

— 50 г любого сыра
— 200 г белого хлеба
— 1/2 сладкого красного перца
— 1 сваренное вкрутую яйцо
— 50 г сливочного масла
— 1 ст. ложка маслин без косточек

Ломтики хлеба смажьте сливочным маслом, поверх него уложите кусочки сыра так, чтобы они полностью покрывали хлеб. По центру вдоль каждого бутерброда положите полоску сладкого перца, по одну сторону от него — разрезанные вдоль маслины, по другую — кружки яйца.

Бутерброды с яблоками, миндалем и лимонным соком по-парижски «С Елисейских полей»

— 150 г любого сыра
— 2 сладких яблока
— 1 горсть нарезанного миндаля
— 2 ст. ложки майонеза
— лимонный сок и соль — по вкусу

Сыр и очищенные от кожуры и сердцевины яблоки нарежьте соломкой, добавьте миндаль, майонез, лимонный сок, перемешайте и посолите. Подавайте, уложив на обжаренные ломтики белого хлеба.

Паста из рикотты с базиликом, помидорами и оливковым маслом «Очень по-итальянски»

— 200 г сыра рикотта
— 4 помидора
— 2 веточки базилика
— 3 ст. ложки оливкового масла
— ломтики итальянского хлеба или хлеба из муки грубого помола, перец и соль — по вкусу

Сыр рикотта протрите через сито. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, семян и мелко нарежьте. Смешайте сыр, помидоры, измельченный базилик и 2 ст. ложки оливкового масла. Полученную пасту посолите и поперчите. Ломтики хлеба подсушите, сбрызните оставшимся оливковым маслом и смажьте пастой.

Копченое сырное полено «К католическому Рождеству»

— 450 г мягкого сливочного сыра
— 100 г тертого сыра «Монтерей Джек» (сыр с высоким содержанием влаги, похож на мягкий чеддер)
— 1/2 стакана измельченного бекона
— 2 ст. ложки обжаренных семян кунжута
— 2 ст. ложки измельченного зеленого лука
— 2 ст. ложки вустерширского соуса
— 1 ч. ложка жидкого дыма

Для украшения:
— 1/2 стакана измельченного бекона
— 1/2 стакана обжаренных семян кунжута
— 1 ст. ложка измельченного зеленого лука
— отваренные соцветия брокколи, цветной капусты и полоски сладкого красного перца — по вкусу

Смешайте в блендере сыры, бекон, семена кунжута, зеленый лук, вустерширский соус и жидкий дым. Полученной массе придайте форму полена, заверните в фольгу и поместите на 8-12 часов в холодильник. Подавайте, украсив соцветиями капусты, полосками сладкого перца и посыпав кусочками бекона, обжаренными семенами кунжута и зеленым луком.

Холодные и горячие супы

Холодный белый гаспачо со сливочным сыром и виноградом «Для мачо»

— 2 ст. ложки сливочного сыра
— 250 г белого винограда
— 2 ломтика белого хлеба
— 1 огурец
— 2 стебля лука-порея
— 1 зубчик чеснока
— 1/3 стакана миндаля
— 1/3 стакана холодной воды
— 1–2 ст. ложки винного уксуса
— 3 ст. ложки рубленой зелени укропа
— 2 ст. ложки оливкового масла
— молоко, белый молотый перец и соль — по вкусу

Четыре виноградины разрежьте пополам. Остальной виноград положите в металлическую миску и поставьте в морозильную камеру. Хлеб нарежьте кусочками и измельчите в блендере в крошку. Переложите крошки в миску, залейте холодной водой и оставьте под крышкой для набухания.

Миндаль обжаривайте, постоянно помешивая, 10–12 минут до золотистого цвета на среднем огне и остудите. Огурец нарежьте ломтиками, лук-порей нашинкуйте, чеснок и зелень укропа измельчите.

Чеснок и подготовленный миндаль слегка смешайте в блендере, добавьте хлебные крошки, сливочный сыр, влейте уксус и взбейте все до получения однородной массы. Затем положите огурец, зеленый лук, зелень укропа и замороженный виноград. Взбивайте смесь на средней скорости, вливая небольшими порциями оливковое масло. В суп, если надо, добавьте немного молока или воды, посолите и поперчите. Подавайте, украсив половинками виноградин.

Холодный гаспачо с козьим сыром, огурцами и кедровыми орешками «Тайны мадридского двора»

— 200 г козьего сыра
— 3 помидора
— 1 огурец

— 2 зубчика чеснока
— 2 ст. ложки кедровых орешков
— 12 оливок
— 1 ст. ложка каперсов
— 4 листика базилика
— 4 ст. ложки оливкового масла
— перец и соль — по вкусу

Чеснок очистите и опустите на 3 минуты в кипящую воду. В ту же воду опустите на 2 минуты помидоры, затем остудите под струей холодной воды, очистите от кожицы, семян и нарежьте кубиками. Из оливок удалите косточки и нарежьте мякоть кусочками.

Вымойте и обсушите листочки базилика.

Огурец очистите от кожицы, удалите семена, мякоть взбейте с нарезанными листочками базилика и небольшим количеством соли и перца, понемногу вливая 3 ст. ложки оливкового масла. Кедровые орешки обжарьте на оставшемся оливковом масле. В чесночный отвар положите все подготовленные продукты, добавьте нарезанный кубиками козий сыр, каперсы и поставьте в холодильник. Перед подачей взбейте.

Сырная лапша для бульона «Некитайская»

— 3 стакана любого тертого сыра
— 2½ ст. ложки молока
— 3 яйца
— 1 ст. ложка сливочного масла
— бульон, растительное масло и соль — по вкусу

В миску налейте молоко, добавьте яйца, тертый сыр, соль и все тщательно перемешайте. Из полученной массы испеките блинчики на смазанной растительным маслом сковороде. Затем подсушите их в духовке и нарежьте соломкой. Полученной лапшой заправьте бульон.

Бульон с эдамским сыром, вином и мускатным орехом по-французски «От мадам Сандрин»

— 150 г голландского (эдамского) сыра
— 1 л обезжиренного бульона
— 120–130 мл сухого белого вина
— 2 желтка
— 4 ст. ложки муки

— 2–3 ст. ложки сметаны
— 50 г сливочного масла
— чеснок, зелень петрушки, мускатный орех и перец — по вкусу

В тонкостенной кастрюле растопите сливочное масло, всыпьте муку и тщательно перемешайте. Небольшими порциями влейте, помешивая, горячий бульон. Добавьте вино, тертый чеснок, перец и мускатный орех. Смесь доведите до кипения и всыпьте 100 г тертого сыра.

Как только сыр расплавится, суп готов. Взбейте желтки со сметаной и залейте супом. Все тщательно размешайте, добавьте нарезанный кусочками оставшийся сыр и мелко нарубленную зелень петрушки. Подавайте с обжаренными ломтиками белого хлеба.

Куриный бульон со сливками, яйцами и джином по-голландски «Легкий кайф»

— 100 г тертого голландского (эдамского) сыра
— 750 мл куриного бульона
— 3 яйца
— 1 сваренное вкрутую яйцо
— 4 ст. ложки подслащенных сливок
— 2 ст. ложки джина
— 1 щепотка тертого мускатного ореха
— любая зелень — по вкусу

Яйца смешайте со сливками, тертым сыром и мускатным орехом. Бульон доведите до кипения, снимите с огня, положите подготовленную яично-сливочную смесь, осторожно взбейте шумовкой и влейте джин. Подавайте немедленно, украсив дольками сваренного вкрутую яйца и рубленой зеленью.

Куриный бульон с плавленными сырками и сосисками «Гастрономический»

— 1–2 плавленых сырка
— 2 л куриного бульона
— 100–150 г сосисок или вареной (копченой) колбасы — 3–4 картофелины
— 1 шт. моркови
— 1 луковица
— любая зелень, растительное, сливочное масло и соль — по

вкусу

Картофель, сосиски (колбасу) нарежьте кубиками или соломкой, морковь натрите на крупной терке, лук и зелень мелко нарежьте. Плавленые сырки натрите на крупной терке или нарежьте небольшими кубиками.

В куриный бульон, сваренный из куриных костей, положите картофель и поварите 15 минут. Лук и морковь обжарьте на растительном масле, сосиски (вареную колбасу) — на сливочном масле. Обжаренные продукты добавьте к готовому картофелю. Копченую колбасу нарежьте брусочками и без обжарки положите в суп.

За 2–3 минуты до готовности положите натертые на крупной терке сырки, интенсивно помешивая, чтобы сырки растворились, и посолите суп. Подавайте, посыпав рубленой зеленью.

Куриный бульон с сырными блинчиками «По-хозяйски»

— 2 л куриного бульона

Для теста:
— 100 г сыра чеддер
— 2/3 стакана муки
— 1 яйцо
— 1/2 стакана молока
— 1/2 стакана воды
— 1/4 ст. ложки соли
— растительное масло и любая зелень — по вкусу

Муку и соль просейте в миску, сделайте углубление в центре и добавьте взбитое яйцо. Влейте молоко, тщательно перемешайте его с мукой, затем влейте воду и еще раз все перемешайте. В полученное тесто положите тертый сыр и измельченную зелень.

Разогрейте немного растительного масла в сковороде диаметром 18 см. Слейте излишек масла, чтобы осталась только тонкая пленка. Перемешайте тесто и влейте на сковородку 2–3 ст. ложки. Тесто должно тонким слоем покрыть дно сковороды. Обжарьте блинчик до золотистого цвета, переверните и обжаривайте с другой стороны около 30 секунд. Готовые блинчики нарежьте соломкой, разложите по тарелкам и залейте горячим бульоном.

Мясной бульон с брокколи, сладким перцем, луком и

абрикосами «Ноу-хау»

— 150–200 г любого тертого сыра
— 200 г замороженной брокколи
— 1–2 сладких перца
— 1 шт. моркови
— 1 крупная луковица
— 200 г мелких абрикосов
— 2 л мясного бульона
— соль — по вкусу

Сладкий перец и морковь нарежьте соломкой, лук нарубите и поварите все 10 минут в подсоленном бульоне. Добавьте брокколи и поварите еще 7–8 минут. Затем положите нарезанные пополам абрикосы, покипятите, снимите с огня и дайте супу немного настояться. Подавайте, посыпав тертым сыром, с сухариками из черного хлеба.

Ветчина с шампиньонами, желтками и петрушкой «Рецепт, придуманный мадемуазель Николь»

— 80 г тертого твердого сыра
— 50 г постной ветчины
— 1 ст. ложка нарезанных шампиньонов
— 1,25 л крепкого мясного бульона
— 2 желтка
— 2 ст. ложки сливочного масла
— зелень петрушки — по вкусу

Ветчину нарежьте брусочками и немного обжарьте в 1 ст. ложке сливочного масла, затем добавьте грибы, залейте бульоном и прокипятите. Вмешайте оставшееся масло, растертое с желтками и тертым сыром, и прогрейте суп (но не кипятите!). Подавайте

немедленно, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Сырный суп с шампиньонами «Тетушкин»

— 1–2 плавленых сырка
— 200 г шампиньонов
— 4 картофелины
— 1 шт. моркови
— 1 луковица
— 2 л воды или бульона

— любая зелень, растительное, сливочное масло и соль — по вкусу

Картофель нарежьте кубиками или соломкой, морковь натрите на крупной терке, лук мелко нарежьте, шампиньоны нарежьте ломтиками. В кипящую воду (бульон) положите картофель и поварите 15 минут. Лук и морковь обжарьте на растительном масле, шампиньоны — на сливочном масле. В кастрюлю с картофелем положите овощи и грибы.

За 2–3 минуты до готовности добавьте натертые на крупной терке сырки, интенсивно помешивая, чтобы сырки расплавились, и посолите суп. Подавайте, посыпав рубленой зеленью.

Английский суп быстрого приготовления «Квикли»

— 150 г тертого твердого сыра
— 500 мл молока
— 250 мл бульона
— 1/2 луковицы
— 3 ст. ложки муки
— 4 ломтика белого хлеба
— 4 ст. ложки сливочного масла
— 1/2 ч. ложки соли
— молотый мускатный орех и перец — по вкусу

Лук нашинкуйте и обжарьте в 2 ст. ложках сливочного масла. Ломтики хлеба обжарьте в 1 ст. ложке сливочного масла. Муку слегка обжарьте на оставшемся масле, разбавьте ее смесью из горячего молока и бульона, всыпьте тертый сыр и, помешивая, быстро прогрейте. Суп посолите, поперчите и приправьте мускатным орехом. Обжаренный хлеб положите в тарелки и залейте горячим супом.

Итальянский суп быстрого приготовления «Престо»

— 60 г тертого твердого сыра
— 30–40 г спагетти
— 1 бульонный кубик
— 1,25 л воды
— 3 ст. ложки муки
— 2–3 ст. ложки сливочного масла
— зеленый лук, перец и соль — по вкусу

Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и

нарежьте кусочками длиной 2 см. Приготовьте бульон из кубика, обжарьте муку на сливочном масле до желтого цвета, добавьте, помешивая, в бульон и прокипятите. Затем прогрейте в подготовленном бульоне спагетти, добавьте тертый сыр, мелко нарезанный зеленый лук, посолите и поперчите. Подавайте немедленно.

Суп с помидорами, желтками и зеленым луком «За пять минут»

— 80 г тертого твердого сыра
— 1,25 л крепкого говяжьего или куриного бульона
— 4–5 небольших помидоров
— 2 желтка
— 2 ст. ложки сливочного масла
— зеленый лук или зелень петрушки — по вкусу

Нарезанные дольками помидоры немного поварите в крепком бульоне. Добавьте сливочное масло, растертое с желтками и тертым сыром, и снимите с огня. Подавайте, посыпав рубленым зеленым луком или зеленью петрушки.

Сырный суп с луком, копченым шпиком и красным перцем «Вот вам и обед»

— 200 г любого тертого сыра
— 100 г копченого шпика
— 2 крупные луковицы
— 2 желтка
— 2 ст. ложки муки
— 1,5 л воды
— сметана, любая зелень, молотый красный перец и соль — по вкусу

Нарезанный кубиками шпик и нарезанный кольцами лук обжарьте, всыпьте муку, разведите водой, всыпьте соль, перец, тертый сыр и поварите, помешивая, до готовности. Затем охладите до 60 °С и влейте смесь из яичных желтков и сметаны. Подавайте, посыпав рубленой зеленью.

Овощное ассорти с манной крупой и петрушкой «Для детей и их родителей»

— 60 г тертого твердого сыра
— 100 г овощей (цветная капуста, сельдерей, морковь, зеленый горошек)
— 2 ст. ложки манной крупы
— 2 желтка
— 1,25 л мясного бульона
— 4 ст. ложки сливочного масла
— зелень петрушки и соль — по вкусу

Нарезанные овощи посолите и потушите в 2 ст. ложках сливочного масла. Затем влейте мясной бульон и поварите вместе с обжаренной манной крупой. Через 20 минут вмешайте смесь из оставшегося масла, растертого с желтками и тертым сыром, и снимите суп с огня. Подавайте, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Суп с эмментальским сыром и белым хлебом «Эмми»

— 80 г швейцарского (эмментальского) сыра
— 80 г белого хлеба
— 1 крупная луковица
— 1 желток
— 1,25 л овощного отвара
— 1 ст. ложка сливочного масла
— зелень петрушки, тертый мускатный орех — по вкусу

Хлеб нарежьте кубиками, обжарьте в небольшом количестве сливочного масла и остудите. Лук нарежьте кольцами и обжарьте на оставшемся масле. Подготовленный хлеб смешайте с тертым сыром, залейте процеженным овощным отваром, добавьте обжаренный лук и оставьте на 10 минут на водяной бане для набухания хлеба. Затем заправьте суп желтком, измельченной зеленью петрушки и тертым мускатным орехом.

Швейцарский сырный суп «Лебеди на Женевском озере»

— 6–8 ст. ложек любого тертого сыра
— 2 ломтика белого хлеба
— 1 л мясного бульона или воды
— 1/2 стакана молока
— 1/2 стакана сливок
— 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки
— 2 ст. ложки сливочного масла

— тмин, перец и соль — по вкусу

Ломтики белого хлеба нарежьте кубиками и обжарьте на сливочном масле. Влейте мясной бульон или воду, положите тмин и прокипятите на слабом огне несколько минут. Затем влейте молоко и сливки, посолите, поперчите, снимите с огня и, осторожно помешивая, добавьте тертый сыр. Подавайте, посыпав зеленью петрушки.

Неаполитанский суп с пармезаном «Расскажите всем о нем»

— 4 ст. ложки тертого сыра пармезан
— 1 л нежирного бульона
— 1/2 стакана сметаны
— 2 желтка
— 1 ст. ложка муки
— 1 ст. ложка сливочного масла
— вареный рис или тонкие макаронные изделия — по вкусу

Муку и 2 ст. ложки тертого сыра обжарьте, помешивая, на сливочном масле, до получения однородной массы. Затем добавьте сметану, взбитые желтки, дайте закипеть и влейте, помешивая, бульон. Положите в тарелки рассыпчатый рис или макаронные изделия и залейте супом. Подавайте, посыпав оставшимся тертым сыром.

Брынза с лапшой, молоком и зеленью «Любимый суп джигита»

— 120–150 г брынзы
— 60–80 г лапши
— 500 мл молока
— 750 мл воды
— 1 ст. ложка сливочного масла
— зеленый лук или укроп и соль — по вкусу

Лапшу сварите в подсоленной воде, влейте молоко и положите тертую брынзу. Размешайте, добавьте мелко нарезанный зеленый лук или измельченную зелень укропа. Подавайте, заправив сливочным маслом.

Картофельный суп с брынзой, яйцом и тмином «По-

осетински»

— 120 г брынзы
— 2–3 картофелины
— 1 небольшая луковица
— 1 яйцо
— 1,25-1,5 л воды
— 2 ст. ложки сливочного масла
— паприка, зелень петрушки или зеленый лук, тмин и соль — по вкусу

Картофель нарежьте кубиками и сварите в подсоленной воде с тмином и нарезанным луком. Затем снимите с огня, всыпьте тертую брынзу и дайте супу настояться. Сливочное масло разотрите с паприкой и измельченной зеленью петрушки или мелко нарезанным зеленым луком. Подавайте, добавив взбитое яйцо и подготовленное сливочное масло.

Картофельный суп с молоком, тмином и укропом «По-ингушски»

— 4 ст. ложки тертого сыра или брынзы
— 2 картофелины
— 1/2 луковицы
— 1½ стакана овощного отвара
— 1½ стакана молока
— 1/2 ст. ложки муки
— 2 ч. ложки сливочного масла
— зелень петрушки, укропа, тмин и соль — по вкусу

Картофель нарежьте кубиками, залейте овощным отваром и поварите 10–12 минут, добавив щепотку соли. Лук мелко нарежьте и обжарьте вместе с мукой в 1 ч. ложке сливочного масла, затем влейте, помешивая, молоко и добавьте смесь к сваренному картофелю.

Суп посолите, заправьте тмином и доведите до кипения. Затем снимите с огня и положите оставшееся сливочное масло. Разложите в тарелки тертый сыр (брынзу) и залейте горячим супом. Подавайте с ломтиками подсушенного белого хлеба.

Суп с плавленым сыром, яблоками и тмином «Творческий»

— 3 ломтика плавленого сыра

— 1 крупное яблоко
— 1–2 яйца
— 1 л бульона
— 250 мл молока
— 3–4 ст. ложки муки
— 1–2 ст. ложки сливочного масла
— 1/2 ч. ложки измельченного тмина
— соль — по вкусу

Растопите сливочное масло, положите сыр и взбейте смесь до получения пены. Затем добавьте тертое яблоко, муку и все тщательно перемешайте. В полученную массу влейте молоко, бульон, всыпьте тмин, прокипятите несколько минут и снимите с огня. Подавайте, заправив взбитыми яйцами.

Суп-лапша с плавленым сыром «Для тех, кто в командировке»

— 200 г плавленого сыра
— 100 г лапши
— 1 шт. моркови
— 2 ст. ложки рубленой зелени укропа
— 2 л воды
— соль — по вкусу

Лапшу и натертую на крупной терке морковь сварите в подсоленной воде и откиньте на сито, сохранив отвар. В отвар положите нарезанный кусочками плавленый сыр и поварите его 2–3 минуты. Затем положите лапшу с морковью, зелень укропа и немного прогрейте суп.

Суп с плавленым сыром, картофелем и перловой крупой «Из продуктов под рукой»

— 1 плавленый сырок
— 2 картофелины
— 2 луковицы
— 1 ст. ложка перловой крупы
— 3 стакана воды
— 1 ст. ложка сливочного масла
— зелень петрушки, укропа и соль — по вкусу

Перловую крупу залейте холодной водой на 3–4 часа, затем воду слейте, крупу вновь залейте водой и поварите 15–20 минут.

Положите к крупе нарезанный кубиками картофель, посолите и проварите 10 минут.

Лук нашинкуйте, обжарьте на сливочном масле и добавьте к картофелю и крупе вместе с нарезанным кусочками плавленым сыром. Поварите все еще 7–8 минут. Подавайте, посыпав рубленой зеленью петрушки и укропа.

Суп из плавленого сыра с огурцами, сметаной и луком «Для занятых бизнесвумен»

— 200 г плавленого сыра
— 500 г огурцов
— 1–2 луковицы
— 100 г сметаны
— 1,5 л воды
— 4–5 ст. ложек рубленой зелени петрушки
— перец и соль — по вкусу

В кипящую воду положите мелко нарезанный плавленый сыр, соль, перец и поварите 23 минуты. Полученной смесью залейте нарезанные соломкой огурцы и рубленый лук. Добавьте сметану, зелень петрушки и дайте супу немного настояться.

Суп из плавленого сыра с курицей, рисом и овощами «Очень сытный»

— 400 г плавленого сыра
— 500 г куриного филе
— 3/4 стакана риса
— 4 картофелины
— 1–2 шт. моркови
— 1–2 луковицы
— любая зелень, перец и соль — по вкусу

Куриное филе залейте 3 л воды, посолите, поперчите и поварите до готовности (около 20 минут после закипания). Готовое филе извлеките из бульона. В кипящий бульон всыпьте рис и поварите 10 минут. Лук и плавленый сыр мелко нарежьте, морковь натрите на мелкой терке, картофель нарежьте брусочками или кубиками. Курятину нарежьте небольшими кусочками.

В бульон положите картофель, лук, морковь и поварите 5–7 минут. Затем добавьте курятину и поварите все до готовности картофеля. В конце варки положите сыр, тщательно перемешайте

и снимите с огня. Подавайте, посыпав рубленой зеленью.

Суп из плавленого сыра с овощами и рисом «Лентяйский»

— 120 г плавленого сыра
— 3½ стакана молока
— 1–1½ стакана вареного риса
— 450 г замороженной овощной смеси (сельдерей, брокколи, морковь, сладкий красный перец)
— 1/2 ч. ложки молотого перца чили
— мелко нарезанная зелень петрушки или укропа и соль — по вкусу

Овощи разморозьте и дайте стечь жидкости. Сыр натрите на крупной терке. Кастрюлю с молоком и сыром поставьте на слабый огонь и время от времени помешивайте содержимое, пока сыр не расплавится. Затем добавьте перец чили, рис, овощи и прогрейте суп. Подавайте, посыпав зеленью.

Суп из плавленого сыра с крапивой и овощами «Открытие дачного сезона»

— 2 плавленых сырка
— 4 картофелины
— 1 шт. моркови
— 1 луковица
— 1 пучок зеленого лука
— зелень петрушки и укропа, молодые побеги чеснока, крапива, растительное масло, перец и соль — по вкусу

В кипящую воду положите нарезанный кубиками картофель. Лук нашинкуйте, морковь натрите на крупной терке и обжарьте все на растительном масле.

Доведите картофель до полуготовности и добавьте к нему натертые на крупной терке сырки. Когда они при помешивании растворятся, положите подготовленные лук и морковь, ошпаренную и нарезанную крапиву, рубленую зелень петрушки, укропа и измельченные побеги чеснока. Суп посолите, поперчите и прокипятите 5 минут.

Суп из плавленого сыра с брокколи, луком и молоком «Почти пюре»

— 220–230 г плавленого сыра
— 300 г свежей или замороженной брокколи
— 1 небольшая луковица
— 400 мл куриного бульона
— 3/4 стакана молока
— 1 ст. ложка муки
— 1 ст. ложка маргарина
— молотый белый перец и соль — по вкусу

Брокколи сварите в курином бульоне и разомните в пюре. Растопите в сковороде маргарин и обжарьте мелко нарезанный лук. Затем добавьте к луку муку, тщательно перемешайте и небольшими порциями влейте, помешивая, молоко.

Положите в бульон брокколи, лук с мукой и молоком и тщательно перемешайте. Плавленый сыр натрите, помешивая суп, прямо в кастрюлю, немного прогрейте и снимите с огня. Подавайте с сухариками.

Суп-пюре с рнкоттой, зеленым горошком и зернами граната «Изысканнее не бывает»

— 150 г сыра рикотта
— 400 г зеленого горошка (в стручках или замороженного)
— 1 луковица
— 1 картофелина
— 1 шт. небольшой моркови
— 2 граната
— 1 пучок мяты
— оливковое масло, перец и соль — по вкусу
— 4 королевские креветки — по желанию

Из сыра рикотта скатайте шарики, заверните их в пленку и поместите на 2 часа в холодильник. Зеленый горошек и крупно нарезанные овощи поварите около 40 минут, откиньте на дуршлаг, сохранив отвар, и измельчите до получения однородной массы. Добавьте в нее отвар, нарезанные листочки мяты и перец.

Разлейте суп-пюре по тарелкам, в каждую положите по сырному шарику, по желанию украсив суп королевскими креветками, слегка обжаренными на оливковом масле. Отдельно подайте зерна граната.

Суп-пюре с пармезаном «Брокколи-шейк»

— 300–400 г брокколи

— 1/2 стакана сливок
— 3 ч. ложки измельченного базилика
— 1/2 ч. ложки картофельного крахмала
— сыр пармезан, перец и соль — по вкусу

Брокколи разберите на соцветия и поварите 5–7 минут в подсоленной воде на слабом огне. Брокколи должна стать мягкой, но не потерять свой ярко-зеленый цвет. Немного остудите, перелейте в чашу блендера, добавьте базилик, крахмал, перец, сливки и взбейте. Подавайте, посыпав мелко натертым сыром пармезан.

Суп с пармезаном, яйцами, манной крупой и хлебом «Классический римский»

— 6 ст. ложек тертого сыра пармезан
— 12 подсушенных ломтиков чиабатты или хлеба из муки грубого помола
— 3 яйца
— 3 ст. ложки манной крупы
— 1,5 л куриного или говяжьего бульона
— 1 щепотка молотого мускатного ореха
— перец и соль — по вкусу

Взбейте яйца, добавьте манную крупу, тертый сыр и взбейте все вместе. Всыпьте мускатный орех и, продолжая взбивать, влейте 250 мл бульона. Полученную смесь перелейте в кувшин.

Оставшийся бульон доведите до медленного кипения, затем добавьте, взбивая, яичную смесь, слегка увеличьте огонь и доведите до кипения. Суп посолите, поперчите и немного прогрейте на слабом огне, чтобы яйцо не свернулось. Подавайте, положив в тарелки по 2 ломтика подсушенного хлеба.

Суп с чеддером, беконом, луком и картофелем «Из графства Сомерсет, в кастрюльке»

— 200 г сыра чеддер
— 4 ломтика бекона
— 6 крупных картофелин
— 1 луковица
— 2½ стакана воды
— лук-резанец и соль — по вкусу

Ломтики бекона обжарьте до хрустящей корочки на среднем

огне в кастрюле с толстым дном и положите на бумажное полотенце. На жире от бекона обжаривайте 5 минут мелко нарезанный репчатый лук, добавьте нарезанный картофель, воду, соль и доведите до кипения. Затем убавьте огонь и поварите, помешивая, под крышкой до готовности картофеля.

Готовый картофель извлеките и небольшими порциями взбейте в блендере. Затем положите в кастрюлю и, держа ее на слабом огне, постепенно добавляйте натертый на мелкой терке сыр. Когда сыр полностью расплавится, снимите суп с огня и, если надо, посолите. Подавайте, посыпав беконом и мелко нарезанным луком-резанцем.

Похлебка с голубым сыром, беконом, картофелем и кукурузой «Королевская»

— 150 г голубого сыра
— 100 г бекона
— 4–5 картофелин
— 300 г консервированной кукурузы
— 1 луковица
— 400 мл молока
— 1 пучок петрушки
— 1 ст. ложка растительного масла
— перец и соль — по вкусу

Бекон нарежьте кусочками, обжарьте в кастрюле с толстым дном до золотистого цвета и положите на бумажное полотенце. Добавьте в кастрюлю растительное масло и обжарьте мелко нарезанный лук до прозрачности. Затем положите нарезанный кубиками картофель, кукурузу, влейте воду и молоко. Доведите до кипения и поварите, помешивая, около 20 минут на слабом огне до готовности картофеля.

Сыр раскрошите и положите в суп, оставив немного для украшения, вместе с тремя четвертями обжаренного бекона. Влейте, если надо, немного молока или воды, посолите и поперчите. Подавайте, посыпав оставшимся сыром, беконом и рубленой зеленью петрушки.

Овощной суп с сыром грюйер «Просто прелесть!»

— 140 г тертого сыра грюйер
— 1 кочан брокколи
— 1 шт. моркови
— 1 картофелина

— 1 луковица
— 1 стебель сельдерея
— 1 стебель лука-порея
— 700 мл овощного или куриного бульона (можно из кубика)
— 300 мл молока
— 2 ст. ложки муки
— 2 ст. ложки оливкового масла
— 2 щепотки сушеного или 4 веточки свежего тимьяна
— зелень петрушки, перец и соль — по вкусу

У лука-порея отрежьте половину зеленой части, остальное нашинкуйте. Морковь, картофель, сельдерей и лук нарежьте мелкими кусочками примерно одного размера.

Нагрейте в кастрюле оливковое масло и обжаривайте, помешивая, около 10 минут все овощи (кроме брокколи) с тимьяном на слабом огне до мягкости. Затем всыпьте муку и помешивайте смесь 1 минуту до получения однородной массы. Небольшими порциями влейте бульон, доведите до кипения, помешивая, добавьте молоко, посолите, поперчите и поварите 10 минут на слабом огне.

Спустя это время положите разобранную на соцветия брокколи и поварите все еще 5 минут до готовности брокколи. Снимите суп с огня, положите побольше рубленой зелени петрушки, перемешайте и разлейте суп по тарелками. Подавайте с обжаренным белым хлебом, посыпав тертым сыром и оставшейся петрушкой. (Сыр грюйер расплавляется в длинные тягучие нити, что составляет прелесть этого супа.)

Запеченный сырный суп по-французски «От кутюр»

— 300 г твердого сыра
— 6 луковиц
— 3 зубчика чеснока
— 500 г серого хлеба
— 1/2 ст. ложки сливочного масла
— соль — по вкусу

Лук нарежьте кольцами и обжарьте на сливочном масле вместе с мелко рубленным чесноком, посолите, залейте водой и немного поварите. В огнеупорную посуду положите слоями, чередуя, тонко нарезанные ломтики хлеба и тертый сыр. Заполненную посуду залейте непроцеженным отваром из-под лука и чеснока. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Горячие блюда

Со сковороды и из кастрюли

Гренки с плавленым сыром и коньяком «Все и сразу»

— 50 г плавленого сыра
— 4 ломтика белого хлеба
— 1 яйцо
— 2 ст. ложки коньяка
— 1 ст. ложка крахмала
— растительное масло, молотый красный перец и соль — по вкусу

Измельченный плавленый сыр смешайте с крахмалом, яйцом, коньяком и пряностями. Полученной массой смажьте ломтики хлеба и обжарьте в большом количестве растительного масла.

Сырная масса с помидорами, сладким перцем и луком по-американски «О'кей»

— 300 г любого тертого сыра
— 1 помидор
— 1 ч. ложка нарезанного сладкого перца
— 1 ч. ложка мелко нарезанного репчатого лука
— 4 ст. ложки молока
— 1 яйцо
— 1 ч. ложка сливочного масла
— кайенский перец и соль — по вкусу

Помидор подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой и очистите от кожицы и семян. Лук обжарьте на сливочном масле до прозрачности, добавьте сладкий перец, нарезанную мякоть помидора, тертый сыр, молоко, соль, перец и взбитое яйцо. Смесь потушите, постоянно помешивая, до загустения. Подавайте, смазав горячей массой ломтики белого хлеба.

Сырный крем со сметаной «Девичьи мечты»

— 150 г любого тертого сыра
— 200 г сметаны
— 3 яйца
— 1 ст. ложка картофельного крахмала
— перец и соль — по вкусу

Яйца взбейте и разотрите со щепоткой соли и перца. Постепенно добавьте сметану, крахмал и нагревайте, помешивая, чтобы не подгорело. Затем снимите с огня, всыпьте тертый сыр и тщательно размешайте. Подавайте с гренками, тостами и овощными салатами.

Крем из плавленого сыра с ветчиной, огурцами и паприкой «Искусный обольститель»

— 100 г плавленого сыра
— 50 г ветчины
— 100 мл молока
— 1 ст. ложка измельченных огурцов
— 3/4 ст. ложки муки
— 50 г и 1 ст. ложка сливочного масла
— паприка — по вкусу

Муку слегка обжарьте в 1 ст. ложке сливочного масла, влейте молоко и поварите, постоянном взбивая венчиком. Разотрите 50 г сливочного масла и смешайте с остывшей обжаренной мукой. Отдельно разотрите плавленый сыр, небольшими порциями добавляйте смесь из масла и муки и тщательно перемешайте до получения однородной массы.

Затем всыпьте рубленую ветчину, мелко нарезанные огурцы, паприку и все еще раз тщательно перемешайте. Подавайте с гренками, тостами и овощными салатами.

Сырный крем с взбитыми сливками «Любовь имеет вкус!»

— 50 г голландского (эдамского) сыра
— 20 г рокфора
— 100 мл сливок 35 %-ной жирности
— 1 ст. ложка взбитых сливок
— 1 желток
— 1 ст. ложка кукурузной муки
— 50 г сливочного масла
— соль — по вкусу

Сливки, кукурузную муку и желток смешайте и немного поварите. После охлаждения добавьте тертые сыры и, взбивая миксером, постепенно введите сливочное масло. В полученную массу осторожно вмешайте взбитые сливки. Подавайте с

гренками, тостами и овощными салатами.

Бутерброды с жареным козьим сыром, помидорами и маринованными огурцами «Удивительные»

— 2 головки козьего сыра-мини
— 1 помидор
— 3 небольших маринованных огурца
— 2 яйца
— 6 ломтей формового белого хлеба
— 4 ст. ложки панировочных сухарей
— 2 ст. ложки паприки
— 1 щепотка сахара
— 6 ч. ложек оливкового масла

Помидор и хлеб нарежьте тонкими одинаковыми кружками, каждую головку козьего сыра разрежьте на 3 кружка. Яйца взбейте, панировочные сухари смешайте с паприкой. Кружки козьего сыра обмакните в яйцах, обваляйте в сухарях и обжарьте в 5 ч. ложках оливкового масла.

На каждый ломтик хлеба положите кружок помидора, посыпьте сахаром, полейте оставшимся оливковым маслом и положите кружок обжаренного сыра. Подавайте, украсив ломтиками маринованных огурцов.

Фондю с сыром-ассорти, вином и коньяком «Из швейцарского кантона Ваадт»

— 800 г жирной брынзы
— 80 г швейцарского (эммментальского) сыра
— 80 г любого сыра
— 1 зубчик чеснока
— 2 стакана сухого белого вина
— 4 рюмки коньяка
— 4 ст. ложки крахмала или муки
— перец — по вкусу

Горшок для фондю натрите изнутри чесноком и положите брынзу и сыры, нарезанные тонкой соломкой. Влейте вино, разведенный крахмал (муку), коньяк и поперчите смесь.

Горшок поставьте сначала на слабый огонь и непрерывно помешивайте смесь, выписывая рукой восьмерку. Затем постепенно увеличьте огонь, поварите смесь до получения однородной массы и поместите на горелку. Подавайте с

кусочками белого хлеба.

Фондю с сыром-ассорти и грибами в тыкве «Невшатель»

— 600 г тертого швейцарского (эмментальского) сыра или сыра грюйер
— 1 тыква среднего размера
— 200 г любых грибов
— 1 луковица
— 1 зубчик чеснока
— 1 красный стручок перца чили
— 150 мл сухого белого вина
— 150 мл двойных сливок (жирность свыше 30 %)
— 1 ст. ложка кукурузной муки
— 3 веточки шалфея
— 2 ст. ложки оливкового масла
— перец и соль — по вкусу

У тыквы срежьте верхушку и очистите мякоть тыквы от семян и волокон. Подготовленную тыкву натрите изнутри солью, перцем и смажьте 1 ст. ложкой оливкового масла. Запекайте в духовке 45 минут при температуре 180 °С.

Лук, чеснок и перец чили мелко нарежьте и обжаривайте 3–4 минуты на оставшемся масле. Положите нарезанные грибы и обжаривайте все еще 3 минуты. Затем влейте вино, доведите смесь до кипения и снимите с огня. Добавьте смешанную с 1 ст. ложкой воды кукурузную муку и тертый сыр.

Полученную массу перемешивайте до тех пор, пока сыр не расплавится, и влейте сливки. Массу переложите в запеченную тыкву и посыпьте нарезанным шалфеем. Подавайте с кусочками белого хлеба, сервировав блюдо ложками для мякоти тыквы.

Фондю с сыром-ассорти, киршем и вином «Нешатель»

— 450 г сыра грюйер
— 220–230 г швейцарского (эмментальского) сыра
— 375 мл сухого белого вина (лучше «Нешатель»)
— 1½ ст. ложки кирша (вишневого бренди)
— 1/2 зубчика чеснока
— 1 ч. ложка лимонного сока
— 4 ч. ложки крахмала
— 1 щепотка молотого мускатного ореха
— перец — по вкусу

Горшок для фондю смажьте изнутри чесноком. Сыры натрите на крупной терке и смешайте их в горшке. Добавьте вино, лимонный сок, крахмал, поставьте на средний огонь и, выписывая рукой восьмерку, прогревайте до расплавления сыра. Затем влейте кирш, всыпьте перец, мускатный орех и прогревайте до получения однородной массы.

Положите массу в горшок для фондю и поместите на горелку. Подавайте с испеченным до хрустящей корочки не слишком свежим итальянским или французским хлебом, нарезанным кусочками.

Деревенское фондю с сыром-ассорти, овощами, вином и бренди «Вот мое шале…»

— 150 г сыра грюйер
— 150 г швейцарского (эммментальского) сыра
— 50 г окорока
— 400 г картофеля
— 400 г брокколи
— 3 сладких перца
— 2 зубчика чеснока
— 150 г сухого белого вина
— 20 мл бренди
— 1 ч. ложка картофельного крахмала
— сливочное масло — по вкусу

Картофель сварите в мундире. Окорок нарежьте кубиками. Брокколи сварите, чеснок измельчите, сыры натрите на крупной терке. Сладкий перец очистите от семян, нарежьте полосками и слегка обжарьте на сливочном масле.

Горшок для фондю смажьте маслом, поставьте на средний огонь и обжарьте окорок. Всыпьте тертый сыр, влейте вино, бренди и добавьте крахмал и чеснок. Помешивая, доведите смесь до кипения и поместите горшок на горелку. Отдельно подайте очищенный и нарезанный кусочками картофель, брокколи и обжаренный сладкий перец.

Фондю с эммментальским сыром, вином и киршем «Фрибург»

— 400 г швейцарского (эммментальского) сыра
— 1½ стакана сухого белого вина
— 1 ликерная рюмка кирша (вишневого бренди)

— 1/2 зубчика чеснока
— 1 ч. ложка крахмала
— молотый белый перец — на кончике ножа
— тертый мускатный орех — по вкусу

Горшок для фондю натрите изнутри чесноком, влейте вино и добавьте мускатный орех и белый перец. Смесь доведите до кипения на слабом огне и положите нарезанный небольшими кусочками сыр. Прокипятите 8-10 минут, постоянно помешивая, затем снимите с огня, добавьте крахмал, разведенный в небольшом количестве вина, и тщательно перемешайте.

Влейте кирш, перемешайте и снова поставьте смесь на огонь. Тщательно перемешайте и, если вкус алкоголя преобладает, подержите на огне еще 4 минуты, затем поместите горшок на горелку. Подавайте с кусочками белого хлеба.

Фондю с гаудой, шампиньонами, сливками и луком «Базельское»

— 250 г сыра гауда
— 250 г шампиньонов
— 1 зубчик чеснока
— 1 ч. ложка тертого репчатого лука
— 1 стакан сливок
— 1 ст. ложка муки
— перец и соль — по вкусу
— 1 щепотка жгучего перца — по желанию

Шампиньоны нарежьте ломтиками. Муку разведите в небольшом количестве сливок. В горшке для фондю смешайте грибы с оставшимися сливками, посолите, поперчите и поварите около 5 минут на слабом огне. Затем добавьте подготовленную муку и натертый на крупной терке сыр.

Нагревайте, помешивая, до тех пор, пока масса не станет тянущейся и густой. Приправьте чесноком, растертым с солью, луком и по желанию 1 щепоткой жгучего перца. Подавайте с кусочками белого хлеба.

Фондю с твердым и плавленым сырами, вином и чесноком «Гларус»

— 200 г твердого сыра
— 100 г плавленого сыра
— 1–2 зубчика чеснока

— 200 мл сухого белого вина
— 1 ч. ложка крахмала
— 3 ст. ложки воды
— 20–30 г сливочного масла
— перец и соль — по вкусу

Горшок для фондю натрите изнутри чесноком, растопите сливочное масло, добавьте нарезанные кубиками сыры и влейте вино. Немного прогрейте смесь на среднем огне и добавьте крахмал, разведенный в воде. Посолите, поперчите, тщательно прогрейте и поместите на горелку. Подавайте с кусочками белого хлеба.

Фондю с гаудой, яйцами, грибами и тимьяном «Локарно»

— 500 г сыра гауда
— 4 яйца
— 1 ч. ложка грибного экстракта в порошке (или молотых сушеных грибов)
— 1 щепотка тимьяна
— 100 г сливочного масла
— перец и соль — по вкусу
— чеснок — по желанию

В горшке для фондю растопите сливочное масло, добавьте грибной экстракт и слегка прогрейте, помешивая. Отделите белки от желтков. Белки взбейте и смешайте с желтками, тертым сыром и мелко нарезанным охлажденным маслом.

Полученную массу положите к грибному соусу и медленно нагревайте, помешивая. Когда масса станет однородной и густой, приправьте ее солью, перцем, тимьяном и по желанию пропущенным через пресс чесноком. Подавайте с кусочками белого хлеба.

Фондю с козьим сыром, тимьяном, беконом и картофелем «Цюрихское»

— 200 г сливочного сыра
— 115 г мягкого козьего сыра
— 450 г нарезанного полосками бекона
— 1 кг мелкого молодого картофеля
— 250 мл молока
— 1 ст. ложка крахмала

— 6 веточек тимьяна или петрушки
— листочки базилика или лавровый лист, перец и соль — по вкусу

Полоски бекона растяните тупой стороной ножа и нарежьте поперек пополам. Заверните каждую картофелину в бекон, поместив внутрь листочки базилика или лавровый лист (целый или часть листа). Подготовленный картофель положите на противень стыком вниз и поперчите. Запекайте в духовке 30–35 минут при температуре 200 °С.

Нагрейте, не доводя до кипения, 2 ст. ложки молока с добавлением тимьяна. Затем положите размятый сливочный сыр и наломанный кусочками козий сыр и взбивайте смесь венчиком до получения однородной массы.

Крахмал смешайте с оставшимся молоком, добавьте к массе и прогревайте, помешивая, до загустения. Посолите, поперчите, переложите в горшок для фондю, поместите на горелку и посыпьте мелко нарезанными листочками тимьяна. Подавайте с горячим запеченным картофелем.

Фондю с эдамскнм сыром, маслинами, помидорами и вином «Гепард готовится к прыжку»

— 1 кг голландского (эдамского) сыра
— 5–6 маслин без косточек
— 2 помидора
— 1 стакан сухого белого вина

Сыр нарежьте кусочками и разложите в глубокой сковороде. Помидоры очень мелко нарежьте, положите их поверх сыра, влейте вино и поставьте сковороду на слабый огонь. Когда сыр расплавится, разложите по поверхности нарезанные кружочками маслины. Подавайте с кусочками белого хлеба.

Фондю с сыром грюйер, сидром и морепродуктами «Эпатажное»

— 500 г сыра грюйер
— 500 г очищенных вареных креветок
— 450 г вареных морских гребешков и/или мидий
— 250 мл сидра или яблочного вина
— 1 ч. ложка кирша (вишневого бренди)
— 1 ст. ложка крахмала
— 1 ч. ложка измельченного укропа

— лимонный сок и перец — по вкусу

Вареные гребешки нарежьте кусочками, разложите вместе с креветками на блюде и сбрызните лимонным соком. Сыр натрите на крупной терке, положите в горшок для фондю, влейте сидр или вино, лимонный сок и всыпьте крахмал.

Нагревайте, помешивая, на среднем огне до тех пор, пока сыр не расплавится. Затем добавьте кирш, укроп и поместите горшок на горелку. Подавайте с подготовленными морепродуктами и кусочками белого хлеба.

Фондю «Самое сырное»

— 600 г швейцарского (эммментальского) сыра
— 400 г сыра гауда
— 200 г сыра чеддер
— 750 мл сухого белого вина
— 500 г картофеля
— 100 г каперсов
— 1 зубчик чеснока
— 2 ст. ложки кирша (вишневого бренди)
— 1 батон белого хлеба с кунжутным семенем
— 1 батон белого хлеба с маком
— 1 щепотка молотого мускатного ореха
— 2 ст. ложки крахмала
— перец — по вкусу

Все виды сыра натрите на крупной терке. Картофель сварите в мундире в большом количестве подсоленной воды, обдайте холодной водой и очистите. Горшок для фондю натрите изнутри чесноком, влейте половину нормы вина и всыпьте треть нормы сыров. Подогревайте на слабом огне, постоянно помешивая деревянной ложкой, до получения однородной массы. Затем положите оставшиеся сыры и влейте остаток вина.

Крахмал разведите киршем. Когда сыры расплавятся, добавьте подготовленный крахмал и перемешивайте до получения однородной массы. Посыпьте мускатным орехом и перцем. Подавайте с картофелем, каперсами и нарезанным кусочками хлебом.

Фондю с белым вином «Скажите: „Чи-и-и-з“!»

— 600 г любого твердого сыра
— 2/3 бутылки сухого белого вина

— 1 ч. ложка крахмала
— 1 зубчик чеснока
— молотый мускатный орех и перец — по вкусу

Горшок для фондю натрите изнутри чесноком и влейте вино, оставив несколько столовых ложек для разведения крахмала. Поперчите, добавьте мускатный орех и поместите на горелку со средним огнем. Сильно прогрейте содержимое, но ни в коем случае не доводите его до кипения. Всыпьте сыр, уменьшите огонь до минимума и постоянно помешивайте смесь деревянной ложкой, чтобы сыр не пристал ко дну и не сбился в комки.

Отдельно смешайте крахмал с несколькими ложками вина и тщательно размешайте. Когда сыр полностью расплавится, влейте небольшими порциями смесь из крахмала и вина. Продолжайте помешивать до получения однородной массы. Подавайте с кусочками белого хлеба.

Пудинг из сыра со сметаной «Рандеву»

— 250 г любого тертого сыра
— 500 г сметаны
— 7 яиц
— $2^1/_3$ стакана муки
— 1 ч. ложка соли
— панировочные сухари и сливочное масло — по вкусу

Отделите белки от желтков. Желтки разотрите с солью, добавляя небольшими порциями сметану и муку. Затем положите тертый сыр, взбитые белки и все аккуратно перемешайте.

Полученную массу переложите в кастрюлю, дно которой выстелите бумагой для выпечки, обильно смажьте сливочным маслом и посыпьте панировочными сухарями. Кастрюлю накройте крышкой и поварите пудинг 1 час на водяной бане. Подавайте, полив растопленным сливочным маслом.

Крокеты из швейцарского сыра «Санкт-галленские»

— 370–380 г тертого швейцарского (эммментальского) сыра
— 6 белков
— 3–4 ст. ложки измельченных панировочных сухарей
— растительное масло — по вкусу

Белки взбейте, добавьте тертый сыр и осторожно перемешайте. Отделяя чайной ложкой немного массы, обваляйте полученные крокеты в панировочных сухарях и обжарьте во

фритюре.

Сырные крокеты со сметаной «Пасторальные»

— 4 стакана любого тертого сыра
— 4 яйца
— 3 ст. ложки белых сухарей
— сливочное масло и сметана — по вкусу

Отделите белки от желтков. Белки взбейте и осторожно смешайте с тертым сыром. Из полученной массы сделайте небольшие шарики и поместите их в холодильник на 1–2 часа. Истолките и просейте через сито белые сухари. Желтки взбейте с 2 ст. ложками воды.

Охлажденные шарики из сыра и белка обваляйте в сухарях, смочите во взбитых желтках, затем еще раз обваляйте в сухарях и обжаривайте 1–2 минуты на сливочном масле. Подавайте со сметаной.

Крокеты из плавленого сыра «Городские»

— 6 ломтиков плавленого сыра
— 100 г белого хлеба
— 150 г крахмала
— 2 желтка
— 150 г сливочного масла
— растительное масло, тертый мускатный орех, панировочные сухари и соль — по вкусу

Плавленый сыр измельчите, смешайте с взбитым до пены сливочным маслом, добавьте размоченный и отжатый хлеб, желтки, соль и мускатный орех. Полученную массу тщательно перемешайте. Отделяя ложкой небольшие порции, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте во фритюре.

Пряные крокеты из сыра-ассорти «Арт-деко»

— 100 г тертого твердого сыра
— 2 плавленых сырка
— 2 яйца
— 2 желтка
— 1 ст. ложка рубленого репчатого лука
— 300 мл молока
— 4 ст. ложки муки

— 100 г панировочных сухарей
— 2 ст. ложки сливочного масла
— любая зелень, растительное масло, тертый мускатный орех, перец и соль — по вкусу

Муку слегка обжарьте на сливочном масле, влейте молоко и тщательно размешайте, чтобы не было комочков. Затем добавьте растертые желтки, тертые сыры, соль, пряности, лук и немного панировочных сухарей. Смесь тщательно размешайте и поместите на 1–2 часа в холодильник.

Из охлажденной массы сделайте крокеты, обмакните во взбитых яйцах, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте на растительном масле. Подавайте, посыпав измельченной зеленью, на ломтиках белого хлеба.

Сырные шарики с петрушкой «Летние снежки»

— 200 г любого сыра
— 4 яйца
— 3–4 ст. ложки муки
— 1 стакан растительного масла
— зелень петрушки — по вкусу

Белки отделите от желтков (желтки используйте для приготовления других блюд). Белки взбейте в крепкую пену. Сыр натрите на мелкой терке и смешайте с взбитыми белками.

Отделяя чайной ложкой немного массы, обваляйте ее в муке, придав форму шарика. Шарики по 1–2 быстро опускайте в кипящее растительное масло, аккуратно помешивая, чтобы шарики не осели на дно и не касались стенок кастрюли. Шарики при жарке увеличиваются в объеме в 3 раза.

Через 1 минуту переверните шарики и подрумяньте их с другой стороны. Подавайте, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Сырные шарики с сельдью «От норвежских гурманов»

— 100 г любого сыра
— 300 г филе соленой сельди
— 2 стакана муки
— растительное масло, перец и соль — по вкусу

Филе сельди и сыр пропустите через мясорубку или измельчите в блендере.

Полученную массу смешайте с мукой, поперчите и еще раз

пропустите через мясорубку. Массу перемешайте, накройте влажной салфеткой и оставьте на 20 минут при комнатной температуре.

Спустя это время раскатайте массу в жгуты, нарежьте их кусочками и придайте форму шариков. Посыпьте их мукой и обжарьте во фритюре.

Сырные шарики с картофелем по-немецки «Бюргерские»

— 80 г любого сыра
— 2–3 вареные картофелины
— 1 яйцо
— 3–4 ст. ложки муки
— 2–3 ст. ложки сливочного масла
— растительное масло, панировочные сухари, тертый мускатный орех или перец и соль — по вкусу

Размягченное сливочное масло взбейте, добавьте пропущенный через мясорубку картофель, муку, натертый на мелкой терке сыр, яйцо, соль, мускатный орех или перец. Полученную массу тщательно вымесите и скатайте из нее шарики. Обваляйте их в сухарях и обжарьте во фритюре.

Зразы из голландского сыра с ветчиной «Леммерские»

— 200 г голландского (эдамского) сыра
— 100 г ветчины
— 2 яйца
— 100 г панировочных сухарей
— 50 г муки
— растительное масло и соль — по вкусу

Сыр нарежьте на 16 тонких ломтиков, ветчину — на 8 ломтиков. Между двумя ломтиками сыра положите ломтик ветчины, лишние края обрежьте. Сыр с ветчиной сверните трубочкой и закрепите деревянными шпажками.

Обваляйте зразы в муке, обмакните в подсоленных взбитых яйцах, затем обваляйте в панировочных сухарях и быстро обжарьте на растительном масле с обеих сторон до золотистого цвета. Подавайте, посыпав мелко нарезанной оставшейся ветчиной.

Шницель из голландского сыра с ветчиной «Гаагский»

— 400 г голландского (эдамского) сыра
— 100 г ветчины
— 4 яйца
— 100 мл молока
— 100 г муки
— растительное масло и соль — по вкусу

Смешайте молоко, взбитые яйца, муку и мелко нарубленную ветчину. Полученный кляр тщательно перемешайте. Сыр нарежьте ломтиками толщиной 1–1,5 см, обмакните в кляре и быстро обжарьте на растительном масле. Подавайте с картофельным салатом или вареным картофелем.

Сырный шницель с помидорами и зеленым луком «Римский»

— 4 ломтика любого сыра
— 1 яйцо
— 1–2 помидора
— растительное масло, панировочные сухари и зеленый лук — по вкусу

Ломтики сыра толщиной 1 см обмакните во взбитом яйце, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте в сильно разогретом растительном масле с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета. Готовые шницели посыпьте мелко нарезанным зеленым луком и украсьте ломтиками помидоров. Подавайте с вареным картофелем.

Шницель из швейцарского сыра «О, Лозанна!»

— 600 г швейцарского (эммментальского) сыра
— 2 яйца
— 50 г муки
— 120 г панировочных сухарей
— растительное масло, паприка и соль — по вкусу

Сыр нарежьте ломтиками толщиной 1–1,5 см, посыпьте паприкой, обваляйте в муке, смочите во взбитых подсоленных яйцах и обваляйте в панировочных сухарях.

Подготовленный сыр обжарьте на растительном масле в течение 2–3 минут, чтобы сыр не расплавился. Подавайте с вареным картофелем, посыпанным измельченным зеленым луком, или с макаронами, политыми растопленным сливочным

маслом.

Сырные котлетки с сосисками «Ленивые кордон-блю»

— 200 г твердого тертого сыра
— 4 сосиски
— 2 яйца
— 200 г несладких кукурузных хлопьев
— 1 ст. ложка сметаны
— 4 ст. ложки муки и немного — для панировки
— растительное масло — по вкусу
— чеснок — по желанию

Сосиски мелко нарежьте и смешайте с тертым сыром, 1 взбитым яйцом, сметаной, мукой и по желанию с пропущенным через пресс чесноком. Полученную массу тщательно перемешайте и сделайте небольшие котлетки. Обваляйте их сначала в муке, затем — в оставшемся взбитом яйце и толченых кукурузных хлопьях. Обжарьте на растительном масле с обеих сторон до золотистой корочки.

Котлетки из рокфора с чесноком «Здоровый аппетит»

— 200 г сыра рокфор
— 3 яйца
— 50 г дрожжей
— 1 ст. ложка воды
— 1 зубчик чеснока
— панировочные сухари, растительное масло и соль — по вкусу

Сыр натрите на терке, смешайте с дрожжами, взбитыми яйцами, водой и тщательно разотрите полученную массу. Добавьте растертый с солью чеснок, панировочные сухари и еще раз все перемешайте. Сделайте маленькие котлетки и обжарьте их на растительном масле с обеих сторон. Подавайте с картофельным пюре.

Имеретинский сыр с молоком и кукурузной мукой «Чемква»

— 500 г имеретинского сыра
— 750 мл молока

— 2-2½ стакана кукурузной муки

Сыр натрите на крупной терке, всыпьте в кипящее молоко и поварите, растирая, чтобы не было комков, около 5 минут. Затем постепенно всыпьте кукурузную муку и продолжайте варить на слабом огне, постоянно помешивая, до консистенции густой каши.

Подержите блюдо еще 3–5 минут на очень слабом огне. Подавайте в горячем виде.

Лапшевник с сыром тильзитер, сливками и петрушкой «Из Восточной Пруссии»

— 200 г сыра тильзитер
— 250 г лапши (вермишели)
— 400 мл сливок
— 1 пучок петрушки
— молотый мускатный орех и соль — по вкусу

Сливки нагрейте, сыр нарежьте мелкими кубиками, растопите его в сливках и приправьте мускатным орехом. Полученный соус тщательно перемешайте.

Макаронные изделия сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, положите в глубокое блюдо и немедленно полейте соусом. Подавайте, посыпав крупно нарезанной петрушкой.

Фета с картофельным пюре, зеленым луком и помидорами «Аттика»

— 200 г сыра фета
— 1 кг картофеля
— 2 помидора
— 1 луковица
— 1 яйцо
— 100 мл молока
— 100 г зеленого лука
— 50 г сливочного масла
— растительное масло и соль — по вкусу

Очищенный картофель сварите в небольшом количестве подсоленной воды, оставив немного отвара, и разомните в пюре. Картофельное пюре смешайте, помешивая, с подогретым молоком и, продолжая непрерывно помешивать, добавьте яйцо и сливочное масло.

Лук нашинкуйте и обжарьте на растительном масле до

мягкости. Фету измельчите в блендере до получения однородной массы. Зеленый лук нарежьте колечками, помидоры — небольшими кусочками.

В прозрачную посуду выложите слоями картофельное пюре, зеленый лук, фету, помидоры, затем — еще слой пюре и слой феты. В центре сделайте небольшое углубление и положите в него обжаренный лук.

Фаршированные рикоттой овощи «Рекордные»

— 400 г сыра рикотта
— 12 помидоров
— 6 баклажанов
— 6 кабачков
— 6 сладких перцев
— 1 пучок базилика
— 1 ст. ложка лимонного сока
— 3 ст. ложки оливкового масла
— перец и соль — по вкусу

У помидоров срежьте плодоножку и удалите мякоть. Подготовленные помидоры положите срезом на бумажное полотенце. Кабачки и баклажаны разрежьте пополам и выньте немного мякоти. Сладкий перец разрежьте пополам и удалите семенную коробочку.

Подготовленные овощи слегка посолите, поварите 10 минут на пару и положите на бумажное полотенце. Листочки базилика мелко нарежьте.

Сыр разомните вилкой, влейте оливковое масло, лимонный сок, посолите, поперчите и добавьте базилик. Полученной смесью нафаршируйте овощи.

Эмментальский сыр с грибами, молоком и желтками «Вернье»

— 400 г швейцарского (эмментальского) сыра
— 4 небольших белых гриба или 2 шампиньона
— 4 желтка
— 250 мл молока
— 80 г сливочного масла
— растительное масло — по вкусу

Грибы нарежьте тонкими пластинками и потушите на растительном масле. Сыр нарежьте маленькими кубиками и на 2

часа замочите в молоке. Разогрейте сливочное масло и, когда оно зарумянится, положите в него сыр и влейте 2 ст. ложки молока, в котором замачивался сыр. Смесь постоянно помешивайте ложкой или венчиком, не доводя до кипения.

Полностью растопленный сыр снимите с огня и добавьте желтки. Затем вновь поставьте смесь на слабый огонь и, постоянно помешивая, прогревайте несколько минут. Влейте растопленный сыр в нагретую фарфоровую посуду. Подавайте, посыпав тушеными грибами, с белым вином.

Пармезан с яйцами, помидорами и сливочным маслом «От счастливых супругов Эннио и Эмилии»

— 150 г тертого сыра пармезан
— 500 г помидоров
— 6 яиц
— 100 г сливочного масла
— сахар и соль — по вкусу

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и нарежьте. Растопите сливочное масло, положите в него помидоры, посолите, добавьте сахар и потушите до получения густого соуса.

Яйца взбейте в пену, при постоянном помешивании смешайте их с полученным соусом и всыпьте тертый сыр. Продолжая помешивать, дайте массе немного сгуститься и снимите ее с огня. Подавайте в теплом виде с жареным картофелем.

Блинчики с сыром, копченой форелью и хреном «По-княжески»

— 200 г любого сыра
— 300 г филе копченой форели
— 4 яйца
— 125 г сметаны
— 1¼ стакана муки
— 200 мл минеральной воды
— 180 мл молока
— 1/2 пучка зеленого лука
— 1/2 пучка укропа и немного — для украшения
— 1 веточка сельдерея
— 1 веточка эстрагона
— сок 1 лимона
— 2 ст. ложки тертого хрена

— 1 щепотка сахара
— сливочное масло, кайенский перец, помидоры и листья зеленого салата — по вкусу

Яйца взбейте с мукой, минеральной водой, молоком, посолите, поперчите и добавьте измельченную зелень. Смесь тщательно перемешайте и испеките из нее блинчики на сливочном масле.

Сыр натрите на мелкой терке и взбейте со сметаной и лимонным соком. Добавьте хрен, приправьте солью, кайенским перцем и сахаром.

Полученной массой смажьте блинчики, поверх нее уложите нарезанную ломтиками форель и сверните блинчики трубочками. Подавайте, положив на листья зеленого салата с нарезанными дольками помидорами и посыпав рубленым укропом.

Шашлычки из моцареллы и креветок под соусом «От синьора Базилио»

— 400 г сыра моцарелла
— 300 г королевских креветок
— 1 яйцо
— семена кунжута, оливковое масло, перец и соль — по вкусу

Для соуса:
— сок 1 лимона
— 3–4 ст. ложки измельченной зелени базилика
— 150 г оливкового масла
— перец и соль — по вкусу

Сыр моцарелла нарежьте кубиками, посолите, поперчите и полейте оливковым маслом. Креветки очистите от панциря, обмакните во взбитом яйце и обваляйте в семенах кунжута. Разогрейте на сковороде большое количество оливкового масла и обжарьте креветки в течение нескольких минут.

Обжаренные креветки наденьте на шампуры, чередуя их с моцареллой. Подавайте с соусом. Для соуса измельчите листочки базилика и смешайте с оливковым маслом, лимонным соком, солью и перцем.

Шашлычки с плавленым сыром, ветчиной, томатной пастой и горчицей «Радость бытия»

— 200 г плавленого сыра

— 200 г ветчины, копченого карбоната или грудинки
— 200 г белого хлеба
— сок 1/2 лимона
— 2 ст. ложки томатной пасты
— растительное масло и горчица — по вкусу

Хлеб нарежьте кубиками. Ветчину (карбонат или грудинку) нарежьте тонкими ломтиками и смажьте их горчицей и плавленым сыром. Поверх сыра положите немного томатной пасты и сбрызните лимонным соком. Подготовленные ломтики сверните трубочками и, чередуя с кубиками хлеба, наденьте на палочки для запекания, сбрызните растительным маслом и обжарьте на углях или в духовке. Подавайте с вареным рисом.

Сыр с клюквенным пюре «Лакомство Семирамиды»

— 1 ломоть любого сыра толщиной 1,5 см
— 1 яйцо
— растительное масло, панировочные сухари и клюквенное пюре — по вкусу

Ломоть сыра обмакните во взбитом яйце и обваляйте в панировочных сухарях. Обжарьте на сковороде (лучше во фритюрнице) в большом количестве растительного масла до золотистого цвета панировки. Подавайте, полив клюквенным пюре.

Жареный сыр с овощным соусом «Бернский»

— 8 ломтиков по 60 г швейцарского (эммментальского) сыра или сыра гауда
— 4 помидора
— 1 огурец
— 1 головка красного лука
— 2 яйца
— 8 ст. ложек панировочных сухарей
— 2 ст. ложки муки
— 1 ст. ложка лимонного сока
— 2 ст. ложки оливкового масла
— 2 ст. ложки топленого масла
— листовой салат, перец и соль — по вкусу

Огурец очистите от кожицы и вместе с помидорами нарежьте мелкими кубиками, лук мелко нарубите, все смешайте и полейте

заправкой. Для заправки смешайте лимонный сок, соль, перец и оливковое масло.

Яйца взбейте и поперчите. Ломтики сыра обваляйте в муке, обмакните во взбитых яйцах и обваляйте в панировочных сухарях. Подготовленный сыр обжарьте на топленом масле по 3 минуты с каждой стороны на среднем огне. Подавайте, разложив по предварительно нагретым тарелкам, с овощным соусом, уложенным на листовой салат.

Жареный адыгейский сыр с луком и чесноком «Кояж национальный»

— 500 г адыгейского сыра
— 2 луковицы
— 3 зубчика чеснока
— 2 яйца
— любая зелень, растительное масло, молотый красный и черный перец и соль — по вкусу

Чеснок мелко нарежьте, лук нашинкуйте и обжарьте все на растительном масле до золотистого цвета. Добавьте нарезанный кубиками адыгейский сыр, перемешайте, убавьте огонь до минимума и потомите 5 минут под крышкой.

Смесь посолите, поперчите, тщательно перемешайте и подсушите до золотистого цвета на сильном огне без крышки. Затем влейте взбитые яйца, дайте им схватиться и снимите блюдо с огня. Подавайте, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Жареный сыр с петрушкой «Ляпкинский»

— 300 г твердого сыра
— 1/3 стакана молока
— 3–4 ст. ложки панировочных сухарей
— 2 ст. ложки сливочного масла
— зелень петрушки — по вкусу

Сыр нарежьте ломтиками толщиной 1–1,5 см, смочите в молоке и обваляйте в панировочных сухарях. Подготовленный сыр быстро обжарьте с обеих сторон в растопленном сливочном масле на сильном огне. Готовый сыр посыпьте рубленой

Жареный сыр с острой томатной пастой «Тяпкинский»

— 4 ломтика сыра

— 1 яйцо
— 2 ст. ложки острой томатной пасты
— 2 ст. ложки муки
— молотые белые сухари и растительное масло — по вкусу

Томатную пасту смешайте с мукой и яйцом. Ломтики сыра толщиной 1–1,5 см обмакните в полученной смеси, обваляйте в сухарях и обжарьте с обеих сторон на растительном масле.

Жареный тофу с луком и соевым соусом «Любимое блюдо Ямагути»

— 400 г сыра тофу
— 6 луковиц
— 4 ст. ложки соевого соуса
— 1/2 ч. ложки сахара

Сыр тофу нарежьте на 12 ломтиков. Лук мелко нашинкуйте. Соевый соус смешайте с 4 ст. ложками воды и сахарным песком. Половину полученной смеси влейте в сковороду и потушите тофу, постоянно помешивая, 3–4 минуты. Лук отдельно потушите до готовности в оставшейся смеси. Подавайте, уложив лук поверх сыра тофу.

Жареный сыр в тесте «На скорую руку»

— 500 г любого сыра
— 1 яйцо
— 1 стакан сметаны или 3 ст. ложки сахара
— 4 ст. ложки молока
— 1 ст. ложка муки
— 100 г сливочного масла
— соль — по вкусу

Яйцо взбейте с солью и молоком, добавьте муку и тщательно разотрите до получения однородного теста средней густоты. Сыр нарежьте ломтиками толщиной 1–1,5 см, обмакните в тесте и обжарьте на сливочном масле. Подавайте со сметаной или сахаром.

Жареный рокфор в винном тесте «Горячее с аперитивом»

— 300 г сыра рокфор
— 150 мл сухого белого вина
— 2 желтка
— мука и растительное масло — по вкусу

Сыр нарежьте ломтиками толщиной 1–1,5 см. Смешайте вино с взбитыми желтками, добавьте муку до получения жидкого теста и все тщательно перемешайте. Ломтики сыра обмакните в тесте и быстро обжарьте на растительном масле с обеих сторон. Подавайте с картофельным пюре и овощным салатом.

Жареные ломтики сулугуни «Индивидуальные»

— 500 г сыра сулугуни
— 1 ст. ложка муки
— 25 г сливочного масла

Сулугуни нарежьте ломтиками толщиной 1 см, обваляйте в муке и обжарьте на сливочном масле с обеих сторон до золотистого цвета.

Жареная головка сулугуни «Коллективная»

— 1 головка молодого сыра сулугуни (600–700 г)
— 2–3 ст. ложки сливочного масла
— мука и любая зелень — по вкусу

Небольшую головку сулугуни обваляйте в муке, положите на разогретую сковороду со сливочным маслом, накройте крышкой и обжарьте с одной стороны. Затем переверните головку сыра и обжарьте с другой стороны, не накрывая крышкой. Подавайте, посыпав рубленой зеленью.

Жареный российский сыр с овощным гарниром под соусом «Первоклассный»

— 300 г российского сыра
— 200 г молодого картофеля
— 100 г моркови
— 100 г кабачков
— 100 г белокочанной капусты
— 50 г репы
— 80 г молодого зеленого горошка
— 100 г цветной капусты

— 100 г стручковой фасоли
— 2 ст. ложки муки
— 2 яйца
— 2 ст. ложки панировочных сухарей
— 70 г сливочного масла
— 1 ст. ложка любой рубленой зелени

Для соуса:
— 2 стакана молока
— 2 ст. ложки муки
— 100 г сливочного масла
— соль — по вкусу

Сыр нарежьте одинаковыми ломтиками толщиной 1 см, обваляйте каждый ломтик в муке, обмакните во взбитом яйце, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте на сливочном масле с обеих сторон. Морковь, кабачки, белокочанную капусту, репу, молодой картофель, стручковую фасоль нарежьте небольшими кубиками. Горошек вылущите, цветную капусту разберите на соцветия.

Все подготовленные продукты сварите в подсоленной воде, осторожно откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Затем уложите в форму для выпечки, залейте соусом, прогрейте в духовке, положите горкой посередине блюда и посыпьте рубленой зеленью. Подавайте, уложив вокруг ломтики жареного сыра.

Для соуса масло разотрите с мукой, посолите и постепенно влейте, продолжая растирать, горячее молоко. Полученный соус прокипятите.

Жареный сыр в капустных листьях «Голубчик»

— 500 г любого сыра
— 4 листа капусты
— 2 яйца
— мука, панировочные сухари, растительное масло и соль — по вкусу

Капустные листья ошпарьте, обсушите и отбейте кухонным молотком утолщения на стеблях так, чтобы листья можно было свернуть. Сыр нарежьте на 4 ломтя, заверните их в подготовленные капустные листья и перевяжите кулинарной нитью.

Полученные рулеты обваляйте в муке, обмакните во взбитых яйцах, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте на

растительном масле. Подавайте с картофельным пюре.

Жареные сырные клецки «Цацки-пецки»

— 200 г твердого сыра
— 2 яйца
— 4 ст. ложки муки
— растительное масло, тертый мускатный орех и соль — по вкусу

Яйца и муку смешайте, добавьте тертый сыр, посолите и слегка приправьте мускатным орехом. Ложкой, смоченной в разогретом растительном масле, отделите небольшие овальные кусочки массы и обжарьте в масле. Подавайте к тушеному мясу и овощам.

Сырные полоски с манной крупой «Суздальские»

— 100 г тертого сыра
— 3/4 стакана манной крупы
— 2 яйца
— 500 мл молока
— 3–4 ст. ложки панировочных сухарей
— растительное масло, перец и соль — по вкусу

Из подсоленного молока и манной крупы сварите густую кашу. В остывшую кашу добавьте яйца, перец, половину нормы тертого сыра и панировочные сухари.

Полученную массу тщательно перемешайте и уложите на смоченную водой разделочную доску. Массу разровняйте ножом, разрежьте на четырехугольные кусочки, обваляйте в тертом сыре и быстро обжарьте на растительном масле.

Брынза в сметане по-адыгейски «Лэтэкояж»

— 500 г брынзы
— 200 г сметаны
— 1 яйцо
— 1 ст. ложка муки

Брынзу нарежьте ломтиками. Смешайте муку с взбитым яйцом. Ломтики брынзы обмакните в полученной смеси и обжарьте в сметане.

Тушеная брынза с помидорами и луком по-болгарски «Капама»

— 400 г брынзы
— 3–4 луковицы
— 2–3 помидора
— 100 мл растительного масла
— 1–2 ст. ложки сливочного масла
— зелень петрушки и перец — по вкусу

В глубокой сковороде обжарьте мелко нарезанный лук на растительном и сливочном масле. Затем добавьте мелко нарезанные помидоры, смесь поперчите и потушите около 5 минут.

Часть тушеной овощной смеси переложите в посуду. На оставшуюся смесь уложите брынзу одним или двумя кусками, поверх нее — оставшуюся смесь, накройте сковороду крышкой и потушите все 10–15 минут на слабом огне. Подавайте, посыпав мелко

Брынза в тесте «Лакомство для отдыхающих на Золотых Песках»

— 500 г брынзы
— 2 яйца
— 1 ст. ложка муки
— растительное масло и перец — по вкусу

Яйца взбейте, постепенно всыпая муку, до получения гладкого теста. Брынзу нарежьте прямоугольными или квадратными кусочками толщиной 1,5 см и длиной 5–6 см. Каждый кусочек брынзы обмакните в полученном тесте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Горячую жареную брынзу посыпьте перцем. Подавайте с горчицей и зеленым салатом.

Из духовки

Сырный хлеб «Всему голова»

— 200 г тертого сыра
— $2^2/_3$ стакана муки и немного — для посыпки разделочной поверхности
— 1 ст. ложка меда
— 1 ст. ложка патоки
— 120 мл воды
— 120 мл молока
— 1 ч. ложка сухих дрожжей
— 1–2 ст. ложки сливочного масла и немного — для смазывания противня
— 1 ч. ложка соли
— отруби или кукурузная мука — для посыпки противня

В просеянную муку добавьте соль и перемешайте. В теплой воде растворите мед и патоку. В теплом молоке разведите дрожжи и перемешайте до их полного растворения. В миску с мукой влейте тонкой струйкой теплую воду с медом и патокой, затем влейте теплое молоко с растворенными дрожжами.

Добавьте растопленное сливочное масло и все перемешайте деревянной ложкой до получения рыхлой и слегка липкой массы. (Если вы будете вымешивать тесто в кухонном комбайне, то установите его на низкую скорость и вымешивайте тесто около 2 минут.) Затем оставьте тесто на 4–5 минут и спустя это время продолжайте вымешивать еще 4–5 минут до получения эластичной массы (в комбайне вымешивайте тесто еще около 3 минут на средней скорости).

Тщательно вымешанному тесту придайте форму шара, накройте его пленкой или полотенцем и поместите на 1 ночь в холодильник на нижнюю полку.

За 2–2,5 часа до выпечки достаньте тесто из холодильника и оставьте на 20–30 минут в теплом месте. Затем положите тесто на посыпанную мукой поверхность и раскатайте скалкой в прямоугольный пласт толщиной 0,5–1 см. Равномерно распределите по поверхности пласта натертый на крупной терке сыр, оставив свободной одну из длинных сторон пласта.

Пласт теста с сырной начинкой осторожно сверните в рулет, для удобства немного завернув короткие края пласта вовнутрь. Защипите швы, чтобы начинка не вытекла в процессе выпечки.

Сформированный сырный хлеб очень осторожно переложите на слегка смазанный сливочным маслом и посыпанный отрубями (кукурузной мукой) противень.

Накройте противень полотенцем и оставьте примерно на 1 час 30 минут в теплом месте до тех пор, пока изделие не увеличится в объеме в 2 раза. Выпекайте в духовке около 50 минут при температуре 180–190 ˚С до образования золотистой корочки.

Спустя 20 минут от начала выпечки поверните противень так, чтобы хлеб выпекался равномерно. Продолжайте выпекать около 10 минут, затем вновь поверните противень и делайте так каждые следующие 10 минут. Готовый хлеб очень осторожно (так как он очень нежный) переложите на решетку и дайте ему немного остыть. Подавайте теплым.

Помидоры с начинкой из пармезана, шпината и чеснока «Полезные»

— 200 г сыра пармезан
— 16 крупных помидоров черри
— 400 г замороженного шпината
— 50 г кедровых орешков
— 2 зубчика чеснока
— 3 ст. ложки сливочного масла
— оливковое масло, мускатный орех, перец и соль — по вкусу

У помидоров острым ножом аккуратно срежьте верхнюю треть (крышечку). Ложечкой выньте семена вместе с перегородками (используйте для приготовления других блюд), помидоры изнутри посолите, поперчите и поместите на бумажное полотенце срезом вниз, чтобы стекла лишняя жидкость.

Для начинки чеснок измельчите, сыр натрите на мелкой терке. Разогрейте в глубокой сковороде 2 ст. ложки сливочного масла и обжаривайте чеснок 20 секунд на сильном огне. Добавьте к чесноку шпинат, перемешайте, накройте сковороду крышкой и потушите все 5 минут. Затем снимите крышку и потушите еще 7-10 минут, пока не выпарится вся жидкость.

Кедровые орешки отдельно обжаривайте, слегка встряхивая сковороду, 2–3 минуты до золотистого цвета на среднем огне без добавления масла. Подготовленные орешки смешайте со шпинатом и чесноком, приправьте солью, перцем, мускатным орехом и оставшимся сливочным маслом. Затем снимите с огня, слегка остудите и тщательно смешайте с двумя третями нормы сыра.

Полученной смесью плотно нафаршируйте подготовленные помидоры и положите их в форму срезом вверх. Сбрызните помидоры оливковым маслом и посыпьте срезы оставшимся сыром. Запекайте в духовке 12–15 минут до образования золотистой корочки при температуре 220 ˚С. Подавайте блюдо теплым с тостами из зернового хлеба.

Моцарелла с инжиром, пармской ветчиной и медом «Из меню ресторанчика в Парме»

— 8 шариков сыра моцарелла-мини
— 50 г тертого сыра пармезан
— 8 ломтиков пармской ветчины
— 8 плодов инжира
— листья зеленого салата разных сортов, оливковое масло и перец — по вкусу

Для заправки:
— 1 ст. ложка меда
— 1 ст. ложка салатного уксуса
— 5 ст. ложек оливкового масла

Инжир надрежьте крест-накрест, положите в каждый плод шарик моцареллы и накройте тонким ломтиком ветчины. Уложите подготовленный инжир на противень, посыпьте перцем и сбрызните оливковым маслом. Запекайте в духовке 7-10 минут при температуре 200 ˚С до расплавления сыра и образования на ветчине хрустящей корочки.

Разложите по тарелкам листья зеленого салата, полейте их заправкой, положите запеченный инжир и посыпьте тертым сыром пармезан. Для заправки тщательно смешайте мед, уксус и оливковое масло.

Запеченный в тесте сыр бри с грибами «Поражающий воображение»

— 1 головка сыра бри
— 200–300 г шампиньонов или белых грибов
— 500 г замороженного слоеного теста
— 1/2 стакана сухого белого вина
— эстрагон и чеснок — по вкусу

Грибы нарежьте ломтиками и потушите с эстрагоном, мелко нарезанным чесноком и вином до почти полного выпаривания

жидкости. С головки сыра бри срежьте верхнюю корочку с небольшим количеством мякоти и положите в углубление подготовленные грибы. Головку сыра накройте срезанной корочкой, уложите на пласт теста, тщательно заверните в него сыр и поместите в холодильник минимум на 20 минут.

Запекайте в духовке до золотисто-коричневого оттенка теста при температуре 100 °С. Подавайте, выдержав готовое блюдо 15–20 минут при комнатной температуре.

Запеченный с миндалем сыр бри «Задержите дыхание!»

— 1 небольшая головка сыра бри (около 250 г)
— 1/4 стакана нарезанного миндаля
— 1 багет
— 1 ст. ложка сливочного масла
— клубника, груши, перец и соль — по вкусу

Растопите сливочное масло и обжарьте на нем миндаль до золотистого цвета. Сыр бри уложите на противень, сверху посолите, поперчите и положите поверх сыра подготовленный миндаль.

Запекайте в духовке 20–25 минут при температуре 150 °С. Вместе с сыром в духовку положите завернутый в фольгу багет. Подавайте запеченный сыр бри с ломтиками теплого багета, клубникой и грушами, нарезанными ломтиками.

Колбаса с яйцами, луком, помидорами и майонезом «Русский бутерброд»

— 150 г любого сыра
— 200 г вареной колбасы без жира
— 1 помидор
— 1 луковица
— 2 сваренных вкрутую яйца
— 4 ст. ложки майонеза
— 2 ст. ложки кетчупа
— 1 багет или нарезной батон

Багет (батон) разрежьте по горизонтали, выньте мякоть, смажьте изнутри майонезом, кетчупом и посыпьте измельченным луком. Колбасу и сыр нарежьте одинаковыми квадратиками, перемешайте и положите внутрь хлеба.

Яйца измельчите и посыпьте ими колбасу и сыр. Помидоры

нарежьте кружками или полукружиями и уложите поверх яиц. Подготовленный багет (батон) положите на противень без масла. Запекайте в духовке 15–20 минут при средней температуре.

Гренки с желтками, горчицей и пивом по-швейцарски «Боденские»

— 1/2 стакана любого тертого сыра
— 200 г белого хлеба
— 2 желтка
— 1–2 ст. ложки пива
— 1 ч. ложка горчицы
— 2–3 ст. ложки сливочного масла
— растительное масло и молотый красный перец — по вкусу

Белый хлеб нарежьте толстыми ломтиками и обжарьте с обеих сторон на растительном масле. Растопите сливочное масло на слабом огне и, постоянно помешивая, добавьте тертый сыр и пиво. Смесь приправьте молотым красным перцем и горчицей. Желтки взбейте и, помешивая, влейте к смеси.

Полученную массу прогрейте, не доводя до кипения, и смажьте ею обжаренный хлеб. Запекайте в духовке 5-10 минут при средней температуре.

Острые гренки с томатной пастой и красным перцем «Для хорошего настроения»

— 120 г любого тертого сыра
— 200 г белого хлеба
— 1 ст. ложка томатной пасты
— 1 желток
— 4 ч. ложки сливочного масла
— молотый острый красный перец — по вкусу

Белый хлеб нарежьте ломтиками. Смешайте тертый сыр, размягченное сливочное масло, желток, томатную пасту и острый красный перец. Полученной массой смажьте ломтики хлеба. Запекайте в духовке 10–15 минут при средней температуре.

Гренки с сыром, яйцами и петрушкой «Правильные»

— 1/2 стакана любого тертого сыра
— 200 г белого хлеба

— 3 яйца
— 1/2 стакана молока
— 1 ст. ложка муки
— зелень петрушки и соль — по вкусу

Хлеб нарежьте ломтиками. Яйца взбейте, смешайте с мукой, молоком, тертым сыром, измельченной зеленью петрушки и солью. Полученную массу тщательно перемешайте и обмакните в нее ломтики хлеба.

Запекайте в сильно разогретой духовке до золотистого цвета. Подавайте как горячую закуску или как гарнир к овощным и мясным блюдам.

Гренки с сыром и перцем «Суповые»

— 100 г любого сыра
— 200 г белого хлеба
— сливочное масло и красный перец — по вкусу

Ломтики белого хлеба подсушите в духовке и слегка смажьте сливочным маслом. Поверх подготовленного хлеба положите полоски сыра толщиной полсантиметра и посыпьте красным перцем. Запекайте в сильно разогретой духовке до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.

Гренки с плавленым сыром и томатной пастой «Гарнирные»

— 100 г плавленого сыра
— 200 г белого хлеба
— сливочное масло и томатная паста — по вкусу

Ломтики белого хлеба смажьте сливочным маслом и поверх него уложите нарезанный кусочками плавленый сыр. Размягченное сливочное масло смешайте с томатной пастой и смажьте полученной смесью плавленый сыр.

Запекайте в сильно разогретой духовке на решетке до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Подавайте как гарнир к овощным блюдам.

Гренки с овечьим сыром и свиной колбасой «Самостоятельные»

— 1 головка мягкого овечьего сыра
— 6 ломтей чиабатты
— 6 ломтиков мягкой свиной колбасы с перцем

Хлеб нарежьте наискось длинными ломтями. У сыра срежьте верхнюю корку. Положите ломтик свиной колбасы на хлеб и поверх него 2–3 ч. ложки овечьего сыра, зачерпнув их из подготовленной головки. Запекайте в духовке 2 минуты на сильном огне, пока сыр слегка не расплавится и хлеб не подрумянится

Тосты с российским сыром, ветчиной, помидорами и маринованными огурцами «Отечественные»

— 6 кусков российского сыра
— 6 ломтиков ветчины
— 1–2 маринованных огурца
— 1–2 помидора
— 6 ломтиков белого хлеба
— 50 г сливочного масла
— любая зелень — по вкусу

Тонкие ломтики белого хлеба смажьте сливочным маслом с обеих сторон. На хлеб положите ломтик ветчины, поверх нее — 1–2 тонких ломтика маринованных огурцов, дольку помидора и накройте все толстым куском сыра.

Запекайте в духовке при средней температуре до тех пор, пока сыр не расплавится. Подавайте, посыпав рубленой зеленью.

Бутерброды с сыром гауда, ветчиной, горчицей и помидорами «Роттердамские»

— 4 ломтика сыра гауда
— 4 ломтика нежирной ветчины
— 2 помидора
— 4 ломтика белого хлеба
— сливочное и растительное масло, горчица, молотый красный перец, зелень петрушки, укропа и зеленый лук — по вкусу

Ломтики белого хлеба обжарьте с обеих сторон на растительном масле. Одну сторону смажьте сливочным маслом и слегка — горчицей. На каждый подготовленный ломтик хлеба положите по ломтику ветчины, сыра, кружок помидора и

посыпьте красным перцем.

Запекайте в духовке при средней температуре до расплавления сыра. Подавайте, посыпав рубленой зеленью петрушки, укропа и измельченным зеленым луком.

Бутерброды с сыром гауда, яблоками и миндалем «Амстердамские»

— 4 ломтика сыра гауда
— 2 яблока
— 4 ломтика белого хлеба
— 2 ст. ложки сливочного масла
— миндаль — по вкусу

Ломтики хлеба смажьте сливочным маслом, поверх него положите очень тонко нарезанные дольки яблок, затем — ломтики сыра. Запекайте в духовке при средней температуре до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Затем посыпьте тертым миндалем и подержите в духовке еще несколько минут.

Бутерброды с козьим сыром, жареным луком и изюмом «Из Страны Счастья»

— 6 головок козьего сыра-мини
— 1 чиабатта
— 1 мелко нарубленная луковица
— 2 мелко нарубленных зубчика чеснока
— 3 ст. ложки оливкового масла
— изюм — по вкусу

Хлеб нарежьте наискось на 6 ломтей. Лук обжарьте на оливковом масле до прозрачности, добавьте чеснок и все еще немного обжарьте, не дав чесноку подрумяниться. Смесь из лука и чеснока уложите на хлеб и полейте оставшимся от жарения маслом.

Разрежьте каждую головку козьего сыра пополам и положите поверх лука по 2 половинки на каждый ломоть хлеба. Запекайте в духовке 2 минуты при температуре 160˚

С до размягчения сыра. Подавайте, посыпав изюмом.

Бутерброды с сыром бри и розмарином «Иль-де-Франс»

— 500 г сыра бри
— 1 чиабатта
— 6 веточек розмарина
— 6 ч. ложек оливкового масла

Хлеб нарежьте наискось ломтями в форме сыра. Каждый ломоть слегка смажьте оливковым маслом и разложите нарезанный ломтиками сыр бри. Запекайте в духовке 3–4 минуты при температуре 200 °С. Подавайте, украсив веточками розмарина.

Сырные палочки с красным перцем по-чилийски «Вальпараисо»

— 270–280 г твердого острого сыра (чеддер)
— 13/4 стакана муки
— 5 г разрыхлителя
— 120 мл воды
— 160–170 г сливочного масла или маргарина
— 1/2 ч. ложки кайенского перца
— 1/3 ч. ложки соли

Сыр натрите на крупной терке и смешайте с мукой, разрыхлителем, перцем и солью. Добавьте немного воды и замесите тугое тесто вручную или с помощью кухонного комбайна. На посыпанной мукой поверхности раскатайте кусочки теста, придавая им форму палочек толщиной и длиной примерно с карандаш.

Подготовленные палочки разложите на выстланном бумагой для выпечки противне. Выпекайте в духовке 5 минут до легкого коричневого оттенка при температуре 200 °С.

Простые сырные палочки «По-нашему»

На 16–20 штук:
— 120 г тертого российского сыра
— 2 стакана муки
— 1 ч. ложка сухих дрожжей
— 4 ст. ложки сливок 10 %-ной жирности
— 100 мл молока или воды
— 1½ ст. ложки сливочного масла
— растительное масло — для смазывания противня
— 1/3 ч. ложки соли

Для смазывания:
— 1 желток
— 1 ст. ложка молока

В чашу кухонного комбайна всыпьте просеянную муку, тертый сыр, соль и смешивайте 1 минуту на средней скорости до получения однородной массы. В теплом молоке (воде) растворите дрожжи, влейте в чашу кухонного комбайна, добавьте сливки и растопленное сливочное масло, остуженное до температуры чуть выше комнатной.

Полученную смесь вымешивайте 3–4 минуты на средней скорости до получения мягкого, эластичного теста. Тщательного вымешанному тесту придайте форму шара, переложите в посыпанную мукой посуду, немного присыпьте сверху мукой и, накрыв тесто пленкой, оставьте в теплом месте на 1–1,5 часа.

Когда тесто увеличится в объеме в 1,5–2 раза, положите его на посыпанную мукой поверхность и разделите на 4 равные части.

Каждую часть раскатайте в жгут диаметром около 2 см. Жгуты нарежьте на 4–5 частей, уложите их на смазанный растительным маслом противень, накройте легким полотенцем и оставьте на 20–30 минут в теплом месте.

Затем смажьте желтком, взбитым с молоком. Выпекайте в духовке 15–20 минут при температуре 180–190 °С. Готовые палочки положите на решетку и немного остудите.

Сырные палочки к пиву «Афанасьевские»

— 200 г тертого российского сыра
— 200 мл темного пива (не фильтрованного: это придаст выпечке особый вкус)
— 3¼ стакана муки
— 1 ч. ложка сухих дрожжей
— 1/2 ч. ложки соли
— кукурузная мука или отруби — для посыпки противня

В чашу кухонного комбайна положите тертый сыр, всыпьте просеянную муку, соль и смешивайте 1 минуту на средней скорости до получения однородной массы. Затем добавьте дрожжи, влейте пиво, смешивайте 1–2 минуты на малой скорости и 2–3 минуты — на средней скорости до получения эластичного, очень мягкого и не липнущего к рукам теста.

Тщательного вымешанному тесту придайте форму шара, переложите в посыпанную мукой посуду и оставьте в теплом

месте на 1,5–2 часа. За это время тесто должно увеличиться в объеме примерно в 2 раза. Подошедшее тесто уложите на посыпанную мукой поверхность и разделите на 4–6 равных частей.

Каждую часть раскатайте в жгут диаметром 1,5–2 см. Жгуты нарежьте на кусочки длиной 10–15 см, переложите их на посыпанный кукурузной мукой или отрубями противень, накройте полотенцем и оставьте на 20–30 минут в теплом месте. Выпекайте в духовке 15–20 минут при температуре 180–190 °С. Готовые палочки положите на решетку и немного остудите.

Шарики из сыра-ассорти с беконом и маком «Гипнотические»

— 120–130 г любого тертого сыра и немного — для посыпки
— 2 ст. ложки тертого сыра пармезан
— 3 ломтика бекона
— 2–3 ст. ложки пшеничной муки
— 1 ст. ложка кукурузной муки
— 2 ч. ложки мака
— 120–130 г сливочного масла
— растительное масло — по вкусу

Бекон мелко нарежьте, обжарьте до хрустящей корочки и положите на бумажное полотенце. Размягченное сливочное масло взбейте миксером, добавьте оба сыра и взбейте все вместе. Всыпьте просеянную пшеничную и кукурузную муку, положите бекон и тщательно перемешайте полученную массу.

Отделяя чайной ложкой немного массы и придавая ей круглую форму, уложите шарики на смазанный растительным маслом противень на расстоянии 3 мм друг от друга, слегка примните и посыпьте тертым сыром и маком. Запекайте в духовке 15 минут при температуре 200 °С. Готовые шарики остудите на противне.

Сырные шарики с ветчиной «Красиво и оригинально»

— 200 г любого тертого сыра
— 150 г ветчины
— 1 стакан муки
— 1 яйцо
— 150 г сливочного масла
— любая зелень, специи и соль — по вкусу

Растопите сливочное масло и смешайте с тертым сыром. Добавьте яйцо, муку и вымесите тесто. Слепите из него маленькие лепешки и положите в середину каждой немного нарезанной ветчины. Затем скатайте лепешки в шарики и уложите на выстланный бумагой для выпечки противень.

Запекайте в духовке 20 минут при средней температуре. Подавайте, посыпав измельченной зеленью.

Сырные косички «Девичьи»

— 6 ст. ложек любого тертого сыра
— 300 г слоеного теста
— 4 ст. ложки сливочного масла

Раскатайте тесто, смажьте его растопленным сливочным маслом, посыпьте половиной нормы сыра и нарежьте полосками шириной 1 см. Сплетите из них косички, обваляйте в оставшемся сыре и уложите на смоченный холодной водой противень. Выпекайте в духовке 10 минут до золотисто-коричневого цвета при средней температуре.

Запеченные сырные крокеты «Рецепт панн Гражины»

— 1 стакан тертого твердого сыра
— 2 стакана молока (или молока пополам со сливками)
— 1 яйцо
— 2 желтка
— 3 ст. ложки муки
— 3 ст. ложки сливочного масла и немного — для смазывания противня
— панировочные сухари — по вкусу

Муку обжарьте на сливочном масле до желтого оттенка, влейте молоко (молоко со сливками) и поварите несколько минут. Затем снимите с огня, добавьте тертый сыр, яйцо, 2 взбитых желтка, вновь поставьте на огонь и сильно взбейте.

Закипевшую массу снимите с огня и уложите слоем толщиной 2 см на смазанный сливочным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень. Остудите, нарежьте пласт кусочками и посыпьте сухарями. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки при средней температуре.

Суфле из пармезана с мускатным орехом и паприкой «От очаровательной Иветты»

— 150 г сыра пармезан
— 100 г сливочного масла
— 100 г муки
— 250 мл молока
— 6 яиц
— растительное масло, мелко натертый мускатный орех, паприка, любой тертый сыр, перец и соль — по вкусу

Сыр пармезан натрите на мелкой терке. Отделите белки от желтков. Муку обжарьте на сливочном масле до светло-коричневого цвета. Постепенно влейте молоко и прокипятите смесь 2 минуты. Затем добавьте, помешивая, тертый сыр пармезан, желтки, мускатный орех и паприку.

Полученную массу осторожно смешайте с взбитыми в крепкую пену белками. Смажьте 4 формочки растительным маслом, посыпьте любым тертым сыром и уложите в них полученную массу. Запекайте в духовке около 20 минут до золотисто-коричневого цвета при температуре 200 °С. Подавайте с зеленым салатом.

Суфле «От кокетливой Лизетты»

— 100 г любого тертого сыра
— 4 яйца
— 2 стакана молока
— 4 ст. ложки муки
— 50 г сливочного масла и немного — для смазывания формы
— перец и соль — по вкусу

Сливочное масло растопите, тщательно смешайте с мукой и, продолжая нагрев, небольшими порциями влейте, постоянно взбивая венчиком, холодное молоко. Перед последней порцией молока смесь посолите и поперчите.

Отделите белки от желтков. В остывшую смесь добавьте растертые желтки, тертый сыр и взбитые белки. Полученную массу уложите в форму с высокими бортиками, смазанную сливочным маслом. Запекайте в духовке 15 минут при средней температуре и 10 минут — при высокой температуре.

Суфле под соусом «От соблазнительной Мюзетты»

— 100 г любого сыра
— 6 яиц

— 4½ стакана молока
— 1½ стакана муки и немного — для посыпки формы
— 6 ст. ложек растительного масла

Для соуса:
— 250 г сливочного масла
— 3 желтка
— 1 ст. ложка лимонного сока
— перец и соль — по вкусу

Отделите белки от желтков. Молоко вскипятите с добавлением 4 ст. ложек растительного масла, остудите, добавьте муку, растертые желтки и тертый сыр. Все тщательно перемешайте и введите взбитые белки. Полученную массу уложите в смазанную оставшимся растительным маслом и посыпанную мукой глубокую форму. Запекайте в духовке до зарумянивания при средней температуре. Подавайте с голландским соусом.

Для соуса сливочное масло растопите. Желтки взбейте в пену на водяной бане с небольшим количеством соли и добавьте небольшими порциями сливочное масло. Полученный соус приправьте лимонным соком и перцем.

Суфле под молочным соусом «От трепетной Жаннетты»

— 1 стакан тертого сыра
— 1¼ стакана молочного соуса средней густоты
— 4 яйца
— 1–2 ст. ложки сливочного масла

Для молочного соуса средней густоты:
— 2 стакана молока
— 2 ст. ложки муки
— 2 ст. ложки сливочного масла
— соль — по вкусу

Для соуса муку обжарьте на сливочном масле, затем, непрерывно помешивая, разведите ее горячим молоком, посолите и прокипятите 5–7 минут. Отделите белки от желтков. В охлажденный до 6–7 °С соус добавьте желтки, две трети нормы тертого сыра и тщательно перемешайте. Белки взбейте в крепкую пену и, осторожно помешивая, смешайте их с сырной смесью.

Полученную массу уложите в смазанную сливочным маслом

форму, разровняйте, посыпьте оставшимся сыром и полейте растопленным сливочным маслом. Запекайте в духовке 15–20 минут при средней температуре. Подавайте немедленно.

Пудинг под соусом бешамель «От страстной Жоржетты»

— 200 г швейцарского (эммментальского) сыра
— 250 мл соуса бешамель
— 4 яйца
— 1–2 ст. ложки сливочного масла
— перец и соль — по вкусу

Для соуса бешамель:
— 50 г твердого тертого сыра
— 250 мл молока
— 2–3 ст. ложки муки
— 2–3 ст. ложки сливочного масла
— перец и соль — по вкусу

Отделите белки от желтков. Сыр натрите на крупной терке и смешайте с соусом бешамель. Смесь охладите, положите растертые желтки, поперчите, посолите и добавьте взбитые белки. Полученную массу осторожно перемешайте и уложите в смазанную сливочным маслом форму. Запекайте в духовке 25 минут при средней температуре.

Для соуса бешамель сливочное масло растопите, тщательно смешайте с мукой и, продолжая нагрев, небольшими порциями влейте, непрерывно взбивая венчиком, холодное молоко. Перед последней порцией молока смесь посолите, поперчите, всыпьте тертый сыр, тщательно перемешайте и снимите с огня.

Сырный пудинг с молоком «От застенчивой Полетты»

— 250 г любого тертого сыра
— 500 мл молока
— 250 г толченых белых сухарей и немного — для посыпки формы
— 6 яиц
— 100 г сливочного масла
— соль — по вкусу

Отделите белки от желтков. Молоко доведите до кипения, добавьте сливочное масло, сухари, тертый сыр и все тщательно

перемешайте. Когда масса немного остынет, вмешайте в нее желтки, затем — взбитые в пену белки. Уложите массу в смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями форму.

Запекайте в духовке 25–30 минут при средней температуре или подержите 40 минут на водяной бане. Подавайте с зеленым салатом, полив пудинг растопленным сливочным маслом.

Запеченный сыр с картофелем, помидорами и сметаной «От пылкой Колетты»

— 400 г любого сыра
— 400 г картофеля
— 400 г помидоров
— 250 г сметаны
— 100 г сливочного масла
— перец и соль — по вкусу

Картофель сварите в мундире, остудите, очистите и нарежьте дольками. Примерно 100 г сыра натрите на крупной терке, оставшийся сыр нарежьте тонкими ломтиками. В тщательно смазанную сливочным маслом форму уложите слой картофеля, поверх него — слой ломтиков сыра и затем — дольки посоленных и поперченных помидоров.

Поверх помидоров положите еще один слой картофеля, затем — слой сыра и слой помидоров. Последним слоем уложите картофель, посыпьте его тертым сыром и полейте растопленным сливочным маслом.

Запекайте в духовке 15–20 минут при средней температуре, затем залейте сметаной и продолжайте запекать до золотистого цвета. Подавайте с вареным картофелем или ломтиками белого хлеба.

Открытый пирог с козьим сыром и кабачками «От обольстительной Кларетты»

— 100 г козьего сыра
— 1 средний по величине кабачок
— $1^1/_3$ стакана муки
— 1 щепотка сахара
— 3 яйца
— 2 ст. ложки сметаны
— 1 ст. ложка бальзамического уксуса
— 1 горсть измельченных листьев зеленого салата

— 180 г сливочного масла
— оливковое масло, перец и соль — по вкусу

Муку, сахарный песок, нарезанное кусочками охлажденное сливочное масло взбейте блендером и слегка посолите. Добавьте 1 яйцо, 4 ст. ложки воды, бальзамический уксус и вымешивайте до тех пор, пока тесто не будет отставать от стенок чаши блендера. Полученное тесто раскатайте, уложите на выстланный фольгой противень и сделайте на тесте проколы вилкой.

Кабачок нарежьте кружками, поварите 2 минуты в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Затем разложите подготовленные кружки кабачка на тесто. Яйца взбейте со сметаной, смешайте с козьим сыром, посолите, поперчите, уложите поверх кабачка и сбрызните оливковым маслом. Выпекайте в духовке 25–30 минут при температуре 180 °С. Подавайте, посыпав листьями зеленого салата.

Открытый пирог с сыром грюйер, помидорами и луком «От темпераментной Лоретты»

— 200 г сыра грюйер
— 60 г сыра фета
— 1 пласт готового слоеного теста в форме квадрата со стороной 25 см
— 4 помидора
— 4 луковицы
— 1 ст. ложка измельченных листьев и побегов тимьяна
— 1 щепотка сахара
— 3 ст. ложки оливкового масла
— зелень базилика — по вкусу

Тесто разморозьте и с помощью линейки отмерьте и аккуратно надрежьте ножом для масла двухсантиметровую кромку по периметру пласта. Уложите тесто на противень, выстланный бумагой для выпечки, сделайте на тесте проколы вилкой и поместите на 1 час в холодильник.

В кастрюле с толстым дном нагрейте 2 ст. ложки оливкового масла и положите в него нарезанный полукольцами лук. Когда он станет прозрачным, убавьте огонь, накройте кастрюлю крышкой и, время от времени помешивая, обжаривайте лук 20–30 минут до золотистого цвета. Затем посолите, поперчите, снимите с огня и остудите.

Остывший лук уложите на тесто, оставляя кромку незаполненной, посыпьте тимьяном, разложите в один слой

ломтики сыра, полностью закрыв ими лук. Поверх сыра положите нарезанные кружками помидоры, посыпьте сахаром, посолите, поперчите и смажьте кромку теста оставшимся оливковым маслом.

Запекайте в духовке 20 минут при температуре 220 °С. Подавайте теплым, посыпав раскрошенным сыром фета и измельченной зеленью базилика.

Пирог с сыром гауда, сладким перцем и творогом «От неискушенной Мариетты»

— 200 г сыра гауда
— 750 г творога
— 400 г сладкого красного и желтого перца
— 4 яйца
— 12/3 стакана муки
— 2 ст. ложки крахмала
— 200 г сливочного масла или маргарина
— растительное масло, зелень петрушки, укропа, зеленый лук, перец и соль — по вкусу

Из муки, 150 г размягченного сливочного масла (маргарина), 1 яйца и 1 ч. ложки соли замесите гладкое тесто, заверните его в фольгу и положите на 1 час в холодильник. Сладкий перец, зелень петрушки, укропа и зеленый лук мелко нарежьте, отложив по 1 ст. ложке перца и зелени для украшения.

Взбейте оставшееся сливочное масло, добавьте 3 яйца, затем — творог, крахмал, зелень петрушки, укропа, зеленый лук, сладкий перец и 175 г тертого сыра. Полученную начинку посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Половину охлажденного теста раскатайте в виде круга диаметром 26 см и уложите в смазанную растительным маслом разъемную форму соответствующего размера. Сделайте на тесте проколы вилкой. Оставшееся тесто раскатайте в виде полоски размером 6*70 см и уложите ее вдоль бортика формы.

Поверх теста ровным слоем положите начинку, загните выступающий бортик из теста на начинку и посыпьте оставшимся тертым сыром. Выпекайте в духовке на нижнем уровне 1 час при температуре 180 °С. Подавайте, остудив и посыпав оставшейся зеленью и сладким перцем.

Запеченная брынза с кислым молоком по-болгарски «Тутманик»

— 200 г брынзы
— 1 стакан кислого молока
— 5 яиц
— 1 ч. ложка соды
— 3/4 стакана растительного масла
— мука и сливочное масло — по вкусу

Взбейте 4 яйца, брынзу натрите на крупной терке, в кислое молоко положите соду. Все смешайте, влейте растительное масло и добавьте муку. Полученную густую массу тщательно перемешайте, уложите на смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой противень и смажьте оставшимся взбитым яйцом. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Хачапури из слоеного теста «От москвички Мананы»

— 500 г рассольного сыра (имеретинского, сулугуни, чанаха, брынзы)
— 500 г замороженного слоеного дрожжевого теста
— 1 яйцо
— 50 г сливочного масла
— растительное масло — по вкусу

Для начинки рассольный сыр разомните вилкой или натрите на мелкой терке. Добавьте яйцо, растопленное сливочное масло и тщательно разотрите до получения однородной массы. Слоеное тесто, предварительно размороженное при комнатной температуре в течение 20–30 минут, раскатайте в пласт толщиной 1–2 мм и нарежьте квадратами.

На каждый квадрат уложите тонким ровным слоем начинку, отступив от краев примерно на 2 см. Затем придайте хачапури форму треугольника, защипнув края, или конверта, сложив все углы к центру внахлест.

Сформированные хачапури немного раскатайте скалкой, оставьте на 20–30 минут в теплом месте и уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке 15–20 минут при температуре 220–240 °C.

Кольцо из сыра с окороком «Любовное»

— 200 г любого тертого сыра
— 100 г вареного окорока
— 250 мл молока

— 100 г муки и немного — для посыпки формы
— 3 яйца
— 1 щепотка разрыхлителя
— 50 г сливочного масла
— растительное масло и соль — по вкусу

Отделите белки от желтков. Молоко со сливочным маслом вскипятите, всыпьте муку и нагревайте, помешивая, до тех пор, пока масса не начнет густеть. Охладите, добавьте желтки, сыр и нарезанный кубиками окорок. Все тщательно перемешайте и положите взбитые с 1 щепоткой соли белки.

Форму для выпечки в виде кольца смажьте растительным маслом и посыпьте мукой. Наполните форму сырной массой не более чем на три четверти объема, поставьте на водяную баню и поварите 1 час, не допуская попадания воды в форму. Спустя это время сырное кольцо опрокиньте на блюдо. Подавайте с тушеными овощами.

Сырная запеканка с ветчиной по-швейцарски «От жителей кантона Граубюнден»

— 120 гтертого швейцарского (эмментальского) сыра
— 20 г тертого твердого сыра
— 50 г ветчины
— 4 белые булочки
— 250–300 мл молока
— 4 яйца
— паприка и сливочное масло — по вкусу

Отделите белки от желтков. Желтки посолите, разотрите и добавьте к ним булочки без корки, нарезанные небольшими кубиками и смоченные молоком. Затем смешайте с тертым швейцарским сыром и мелко нарезанной ветчиной. Полученную массу посолите, приправьте паприкой, добавьте взбитые белки и уложите в смазанную сливочным маслом форму.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, сбрызнув растопленным сливочным маслом и посыпав тертым твердым сыром.

Сырная запеканка под томатным соусом по-французски «Фасонистая»

— 200–250 г любого тертого сыра
— 6 яиц

— 7–8 ломтиков белого хлеба
— 3/4 стакана молока
— 1/4 ч. ложки соли
— сливочное масло — по вкусу

Для томатного соуса:
— 500 г помидоров
— 1–2 луковицы
— 1 ч. ложка соли
— 1/4 — 1/2 ч. ложки перца
— растительное масло — по вкусу
— чеснок, зеленый лук и зелень базилика — по желанию

Подсушенные ломтики хлеба толщиной не менее 3 см с двух сторон обмакните в молоке и уложите в смазанную сливочным маслом форму, не оставляя пустого места. Поверх хлеба положите томатный соус, оставив несколько ложек для верха запеканки. Затем уложите половину нормы сыра, поверх него — слой размоченного хлеба и посыпьте его оставшимся сыром.

Яйца взбейте миксером с оставшимся молоком, посолите и влейте яичную смесь в форму. Сверху в произвольном порядке уложите томатный соус и разложите кусочки сливочного масла. Запекайте в духовке 40–60 минут до зарумянивания при температуре 160–180 °С.

Для томатного соуса лук мелко нарежьте, помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и крупно нарежьте. Лук обжарьте до мягкости, добавьте к нему помидоры и потушите все на слабом огне до получения густой массы.

Готовый соус посолите, поперчите, взбейте в блендере или протрите через сито. По желанию добавьте мелко нарезанные зеленый лук, зелень базилика и пропущенный через пресс чеснок.

Запеканка из чеддера «Английские яйца»

— 350 г тертого сыра чеддер
— 6 крупных яиц
— 2–3 ст. ложки сливочного масла
— 1 ст. ложка измельченного шнитт-лука
— перец и соль — по вкусу

Обильно смажьте сливочным маслом невысокую керамическую форму и уложите в нее половину нормы тертого сыра. Аккуратно разбейте яйца на сыр, приправьте солью, перцем

и посыпьте оставшимся сыром, полностью покрыв им яйца. Поверх сыра разложите кусочки масла.

Запекайте в духовке на среднем уровне 12–15 минут до расплавления сыра при температуре 180 °C. Подавайте, посыпав шнитт-луком, с подсушенными ломтиками белого хлеба и зеленым салатом.

Сырная запеканка с грецкими орехами «Хвала Артемиде»

— 1½ стакана любого тертого сыра
— 1/2 стакана обжаренных грецких орехов
— 1¼ стакана взбитых яиц
— 1/4 стакана муки
— 1/2 ч. ложки разрыхлителя
— растительное масло, перец и соль — по вкусу

Яйца смешайте с мукой и разрыхлителем и взбейте массу миксером. Затем добавьте тертый сыр, рубленые орехи, посолите и поперчите. Уложите массу в смазанную растительным маслом форму. Запекайте в духовке 30–35 минут при температуре 180 °C.

Хлебная запеканка с брынзой, сыром, молоком и яйцами «Монастырская слоеная»

— 4 ст. ложки брынзы
— 12 ломтиков белого хлеба
— 2 стакана молока
— 2 яйца
— любой тертый сыр, сливочное масло и соль — по вкусу

Ломтики белого хлеба толщиной 1,5–2 см замочите в 1 стакане молока и половину уложите в смазанную сливочным маслом форму. Посыпьте тертой брынзой и поверх нее положите оставшиеся подготовленные ломтики хлеба. Посыпьте их частью тертого сыра и полейте растопленным сливочным маслом.

Влейте в форму яйца, взбитые с оставшимся молоком и небольшим количеством соли. Поверх яиц посыпьте оставшимся тертым сыром. Запекайте в духовке 45 минут при средней температуре.

Пицца с сыром-ассорти и ветчиной «Кальцоне неаполитана»

— 100 г сыра рикотта
— 50 г сыра моцарелла
— 20 г тертого сыра пармезан
— 50 г ветчины
— 200 г теста для пиццы
— 1 яйцо
— растительное масло и соль — по вкусу

Тесто раскатайте на несколько кругов. Сыр рикотта разомните и смешайте с ветчиной и сыром моцарелла, нарезанными тонкой соломкой. Добавьте взбитое яйцо, соль, тертый сыр пармезан и тщательно перемешайте полученную начинку.

Круги теста смажьте растительным маслом, на половину каждого круга выложите начинку, накройте свободной от начинки частью, формируя полумесяцы, и очень аккуратно переложите на противень. Выпекайте в духовке около 30 минут при температуре 220 °C, периодически поворачивая противень для равномерного выпекания пиццы.

Лазанья с моцареллой, пармезаном, рикоттой и итальянским мясным соусом «Мольто рико»

— 500 г сыра моцарелла
— 150 г сыра пармезан
— 12 листов лазаньи
— 6 стаканов итальянского мясного соуса

Для начинки:
— 650 г сыра рикотта
— 1 яйцо
— 1/2 мускатного ореха
— 1/2 пучка петрушки

Для итальянского мясного соуса:
— 500 г итальянских сосисок
— 500 г постного говяжьего фарша
— 1 крупная луковица
— 2 зубчика чеснока
— 3 стакана томатного сока
— 150 г томатной пасты
— 1/2 стакана воды
— 2 ст. ложки сахара
— 1 ч. ложка семян укропа
— 4–5 листочков базилика

— 1/2 пучка петрушки
— 1 ч. ложка кориандра
— 1/2 ч. ложки перца
— 1 ч. ложка соли
— растительное масло — по вкусу

Листы лазаньи подержите 15 минут в кипятке. Спустя это время извлеките и слегка стряхните с них воду. В прямоугольную форму равномерно уложите 2 стакана мясного итальянского соуса. Поверх него положите 6 подготовленных листов лазаньи и смажьте верхний лист половиной полученной начинки из сыра рикотта. Посыпьте половиной нормы тертых сыров моцарелла и пармезан.

Затем уложите 1 стакан итальянского мясного соуса и накройте его оставшимися листами лазаньи. Верхний слой смажьте оставшейся начинкой, посыпьте остатком моцареллы и пармезана, оставив немного пармезана для украшения верха лазаньи.

Влейте в форму оставшийся соус, посыпьте пармезаном и плотно накройте форму крышкой или фольгой, тщательно прижав края. Запекайте в духовке 25 минут при температуре 180 °C. Затем снимите крышку или фольгу и запекайте еще 10–15 минут. Подавайте, остудив 15 минут.

Для начинки сыр рикотта тщательно смешайте с натертым на мелкой терке мускатным орехом, яйцом и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Для итальянского мясного соуса сосиски и лук нарежьте небольшими кубиками, чеснок мелко нарубите. Лук обжарьте на растительном масле до золотистого цвета, положите фарш, сосиски, чеснок и обжаривайте все 5-10 минут на среднем огне. Затем добавьте томатный сок, томатную пасту, воду и тщательно перемешайте.

Смесь приправьте солью, сахаром, семенами укропа, кориандром, перцем, измельченной зеленью базилика и петрушки. Накройте крышкой, убавьте огонь до минимума и потушите 1 час 30 минут, периодически помешивая. Если вы используете соленый томатный сок, то количество соли уменьшите или исключите ее. Готовый соус снимите с огня и дайте ему настояться 15–20 минут.

Пирог с рикоттой, пармезаном, зеленым горошком и кедровыми орешками «Ошеломляющий»

— 250 г сыра рикотта

— 50 г тертого сыра пармезан
— 1 кг свежего или замороженного зеленого горошка
— 50 г кедровых орешков
— 3 яйца
— 1 желток
— 2 пласта песочного теста
— 4 ст. ложки оливкового масла
— перец и соль — по вкусу

Для песочного теста:
— 125 г холодного сливочного масла
— 60 г маргарина
— 2¼ стакана муки
— 1/2 ч. ложки соли

Горошек поварите 5 минут в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Кедровые орешки обжарьте на сухой сковороде. Смешайте рикотту, тертый пармезан и 3 яйца. Посолите, поперчите, добавьте горошек и кедровые орешки. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Раскатайте 1 пласт теста и уложите в смазанную частью оливкового масла форму соответствующего размера. Поверх теста положите начинку, накройте ее вторым пластом теста, защипите края и смажьте оставшимся маслом. Желток взбейте с 1 ст. ложкой воды и смажьте поверхность пирога. Запекайте в духовке 40 минут при температуре 210 °С.

Для песочного теста смешайте муку, соль, нарезанные кубиками маргарин и сливочное масло. Смесь порубите ножом до получения крупных крошек. Влейте небольшими порциями 4–6 ст. ложек ледяной воды, тщательно размешивая тесто после каждой порции.

Готовое тесто заверните в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 30 минут (или больше). Если тесто пролежало в холодильнике ночь, то, перед тем как его раскатать, оставьте тесто на 30 минут при комнатной температуре. Раскатывайте тесто на посыпанной мукой поверхности скалкой, посыпанной мукой.

Пирог с сыром и сливками «От Бартоломео Бола»

— 2 стакана любого тертого сыра
— 4 желтка
— 2 стакана сливок 10 %-ной жирности
— 3 ст. ложки сметаны

— 1 стакан муки для теста и 1 ст. ложка — для начинки
— 125 г сливочного масла
— 1/8 ч. ложки молотого красного перца
— 1/4 ч. ложки соли для теста и 1/2 ч. ложки — для начинки

Муку порубите со 100 г сливочного масла до образования крошек, добавьте соль, сметану и замесите тесто. Вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к стенкам посуды. Скатайте тесто в шар и поместите на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто раскатайте в круг на слегка посыпанной мукой поверхности. С помощью скалки переложите тесто в смазанную оставшимся маслом форму.

Для начинки сыр смешайте с мукой и уложите ровным слоем на тесто. Взбейте желтки со сливками, солью, перцем и полейте начинку. Выпекайте в духовке 15 минут при температуре 200 °С, затем уменьшите температуру до 150 °Си продолжайте выпекать до золотистого цвета.

Сырный пирог с лавашом «Отменный»

— 250–300 г любого тертого сыра
— 1 лист тонкого лаваша (70*55 см)
— 1½ стакана некислого кефира или сметаны
— 2 яйца
— растительное масло — по вкусу

Яйца взбейте с кефиром (сметаной). Лаваш разрежьте пополам. Половину листа равномерно смажьте 2–3 ст. ложками кефирной смеси и уложите в смазанную растительным маслом форму диаметром 20 см так, чтобы лаваш повторил контуры формы. Оставшийся лаваш также смажьте смесью и уложите в форму.

Отлейте примерно треть стакана кефирной (сметанной) смеси, оставшуюся смесь смешайте с тертым сыром. Половину полученной сырной массы уложите в форму и накройте свисающими концами верхнего листа лаваша.

Затем положите оставшуюся сырную массу, накройте ее краями нижнего листа лаваша и смажьте верх оставшейся кефирной (сметанной) смесью. Выпекайте в духовке около 10 минут до зарумянивания при температуре 200–220 °С.

Пирог с сыром-ассорти «Игра стоит свеч!»

Для теста:
— 500 г муки
— 300 мл воды
— 6 ст. ложек растительного масла
— 1 ч. ложки соли
— семена кунжута — по вкусу

Для начинки:
— 250 г тертого адыгейского сыра
— 250 г тертого российского сыра
— 100–150 г сливочного масла
— паприка — по желанию

На рабочую поверхность насыпьте муку и придайте ей форму колодца. Смешайте теплую воду, соль, 5 ст. ложек растительного масла и небольшими порциями влейте смесь в колодец из муки. Вымесите до получения мягкого, не липнущего к рукам теста и слегка отбейте, ударив тесто несколько раз о стол. Заверните тесто в пищевую пленку и поместите на 1 час в холодильник.

Спустя это время разрежьте тесто на 14 кусочков. Рабочую поверхность покройте тканевой скатертью и посыпьте мукой. Кусочек теста сначала раскатайте скалкой как можно тоньше. Остальные кусочки теста слегка присыпьте мукой, чтобы они не слиплись, и накройте их тарелкой. Из полученного теста лучше испечь 2 пирога в 7 слоев, чтобы они наверняка пропеклись.

Раскатанный пласт аккуратно потяните за края или свесьте со стола, чтобы тесто растягивалось под собственной тяжестью, немного помогая ему руками. Когда края будут растянуты, переложите тесто на тыльную сторону рук и аккуратно вытяните его или растягивайте тесто одной рукой, а другой слегка помогайте, поворачивая тесто.

Старайтесь растянуть тесто как можно тоньше, вытягивая его в форме квадрата со стороной 3 5 см.

Противень смажьте 1 ст. ложкой растительного масла. Растопите сливочное масло и смажьте подготовленный пласт теста, уложенный на противень так, чтобы края немного свисали. Отложите немного тертого российского сыра. Основную часть российского сыра смешайте с адыгейским сыром и по желанию с паприкой. Полученную начинку уложите поверх теста. Повторите все с остальными кусочками теста.

Обрежьте края теста, придавая пирогу форму квадрата, и сложите его в виде конверта. Отрезанные кусочки можно положить внутрь пирога и тем самым замаскировать образовавшиеся при складывании недочеты. Посыпьте

оставшимся российским сыром и кунжутом.

Выпекайте в духовке 30–40 минут при температуре 200 °C. Если пирог сверху слишком рано зарумянится, накройте его фольгой или пергаментом. Подавайте, слегка остудив.

Пирог с сыром камамбер и помидорами «Каравай по-французски»

— 250 г сыра камамбер
— 250 г очень маленьких помидоров
— 300 г слоеного теста
— 2 ст. ложки нарезанного шнитт-лука
— 1 яйцо

Тесто раскатайте, разрежьте пополам и каждую часть раскатайте в форме квадрата: один со стороной 23 см, другой — со стороной 25 см. Меньший пласт уложите на смоченный водой противень.

Сыр освободите от бумажной упаковки, но оставьте корочку. Положите сыр в середину теста, обложив помидорами и посыпав шнитт-луком.

Края теста смажьте взбитым яйцом, затем накройте вторым пластом теста и плотно соедините края. Обрежьте излишек теста и защипите края, чтобы начинка не вытекла. Подготовленный к выпечке пирог поместите в холодильник минимум на 30 минут.

Перед выпечкой сделайте в центре небольшое отверстие и смажьте его яйцом. Выпекайте в духовке 20–25 минут при температуре 200 °C, пока пирог не поднимется. Подавайте, остудив 5 минут.

Итальянский пирог с сыром «Фаворит»

— 1/2 стакана любого тертого сыра
— 2–3 яйца
— 1/2 стакана молока
— 2 ст. ложки муки
— 3 ст. ложки сливочного масла
— перец и соль — по вкусу

Для соуса бешамель растопите 2 ст. ложки сливочного масла, тщательно смешайте с мукой и, продолжая держать на огне, небольшими порциями влейте, непрерывно взбивая венчиком, холодное молоко. Перед последней порцией молока смесь посолите, поперчите, всыпьте тертый сыр, тщательно

перемешайте и снимите с огня. Остывший соус влейте в смазанную оставшимся сливочным маслом форму.

Отделите белки от желтков, взбейте по отдельности и уложите на загустевший соус. Форму поставьте на водяную баню и запекайте в духовке 25 минут при средней температуре. Когда масса затвердеет, выключите духовку и оставьте в ней пирог еще на 10 минут.

Сырная шарлотка «Неженка»

— 400 г сыра морбье
— 6 яиц
— 1 л молока
— 1 багет
— 1 щепотка паприки
— 1 щепотка тертого мускатного ореха
— сливочное масло, перец и соль — по вкусу

Сыр и хлеб нарежьте тонкими ломтиками и уложите слоями в смазанную сливочным маслом форму. Отдельно взбейте яйца, постепенно влейте кипящее молоко, посолите, поперчите, добавьте мускатный орех и паприку.

Полученную смесь влейте в форму, оставьте на 10 минут для набухания хлеба и затем разложите несколько кусочков сливочного масла. Запекайте в духовке 40 минут при температуре 210 ˚С.

Итальянские блинчики с сыром под соусом «Амато»

Для блинчиков:
— 1 стакан тертого сыра моцарелла
— 4 яйца
— 1 стакан муки
— 1 стакан воды

Для начинки:
— 200 г мягкого сыра
— 1/4 стакана тертого сыра пармезан
— 200 г творога
— 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки
— 1/4 ч. ложки перца
— 1/2 ч. ложки соли

Для соуса:

— 200 г свинины
— 500 г консервированных помидоров в собственном соку
— 2 зубчика чеснока
— 1 стакан вода
— 1 ч. ложка сушеного базилика
— 2 ст. ложки оливкового масла
— 1/4 ч. ложки перца
— 1/4 ч. ложки соли

Для блинчиков смешайте взбитые яйца с мукой и водой. Из полученной массы испеките блинчики, обжарив их с обеих сторон. В центр каждого блинчика положите сырную начинку и скатайте блинчик трубочкой.

Уложите начиненные блинчики на противень с частью соуса, полейте оставшимся соусом и посыпьте тертым сыром моцарелла. Запекайте в духовке 30 минут при средней температуре. Подавайте горячими с сухим красным вином.

Для начинки смешайте мягкий сыр с творогом, сыром пармезан, перцем, солью и петрушкой. Для соуса обжарьте на оливковом масле чеснок до коричневого цвета, затем чеснок извлеките. В полученном чесночном масле обжарьте нарезанную очень мелкими кусочками свинину, добавьте измельченные помидоры, воду, базилик, перец и соль.

Смесь потушите, помешивая, до загустения.

Штрудель из адыгейского сыра «Муж останется доволен»

— 500 г адыгейского сыра
— 200–300 г консервированных шампиньонов
— 500 г слоеного бездрожжевого теста
— 2–3 ст. ложки сливочного масла
— любая зелень и соль — по вкусу

Тесто раскатайте в пласт, смажьте растопленным сливочным маслом, уложите начинку и сверните большим рулетом. Запекайте в духовке около 30 минут при температуре 200 °С. Для начинки адыгейский сыр крупно нарубите, шампиньоны нарежьте ломтиками, зелень измельчите, посолите и все перемешайте.

Сырный торт «Наполеон»

— 250 г голубого сыра
— 100–120 г твердого пикантного сыра

— 250 г слоеного теста
— 2–3 ст. ложки молока
— 1 щепотка кайенского перца
— 1 щепотка горчичного порошка
— 100 г сливочного масла
— сливки 25–35 %-ной жирности и соль — по вкусу

Раскатайте слоеное тесто в пласт размером 35*25 см. По всей поверхности теста сделайте проколы вилкой и запекайте 10–15 минут в горячей духовке. Затем слегка охладите, разрежьте вдоль на три одинаковые полоски и раскрошите обрезки.

Снимите с голубого сыра корку, разотрите его, смешайте со сливочным маслом, посолите и добавьте немного слегка взбитых сливок. Отдельно смешайте тертый твердый сыр, кайенский перец и горчицу. Для смягчения влейте немного сливок.

Половину смеси из голубого сыра уложите на одну полоску испеченного теста. Поверх смеси положите вторую полоску теста, распределите на ней тертый сыр с приправами, накройте третьей полоской теста и слегка надавите на нее. Поверх третьей полоски теста уложите оставшуюся смесь из голубого сыра, нанесите любой рисунок ножом и посыпьте по краям раскрошенными обрезками испеченного теста.

Сырные пирожные с ветчиной «Экстаз Жозефины»

— 200 г сыра гауда
— 150 г ветчины
— 200 г белого хлеба
— 4 яйца
— 100 г горчицы
— 100 г сливочного масла
— перец — по вкусу

Ломтики батона обжарьте на сливочном масле. Глубокую форму смажьте маслом и вплотную уложите ломтики обжаренного хлеба. Смажьте их горчицей, покройте ломтиками ветчины, сыра и посыпьте перцем.

Запекайте в духовке при средней температуре до расплавления сыра, затем залейте подсоленными взбитыми яйцами и запекайте до готовности. Остудив, извлеките из формы и нарежьте кусочками. Подавайте с тушеной морковью, спаржей и зеленым горошком.

Заварные пирожные с рокфором, сливочным сыром и

луком-пореем «Фам фаталь»

Для заварного теста:
— 250 мл воды
— 4 яйца
— 5–6 ст. ложек муки
— растительное масло и соль — по вкусу

Для крема:
— 100 г сыра рокфор
— 100 г сливочного сыра «Филадельфия»
— 50 г сливочного масла
— растительное масло — по вкусу

Для украшения:
— 2 стебля лука-порея

Для заварного теста в кастрюле вскипятите воду со сливочным маслом и солью. При сильном кипении резким движением всыпьте всю муку, уменьшите огонь и перемешивайте массу до получения кома, легко отделяющегося от стенок кастрюли. Чем суше заварное тесто, тем больше изделие увеличится при выпекании. Содержимое кастрюли слегка охладите и влейте по одному яйца, добавляя очередное яйцо только после того, как влитое яйцо смешается с массой.

Смажьте противень растительным маслом, скатайте шарики из заварного теста и уложите их на противень так, чтобы, увеличиваясь в размере, они не касались друг друга. Выпекайте в духовке 20 минут при температуре 180 °С. Готовность проверьте, вынув из духовки один шарик: он должен быть сухим изнутри, в противном случае пирожное потеряет форму. Если шарики не пропеклись, оставьте их в духовке еще на несколько минут. Остывшие шарики наполните кремом.

Для крема сыры и сливочное масло немного нагрейте и смешайте. Сырный крем энергично перемешайте до получения однородной массы. Для украшения лук-порей нарежьте тонкими полосками, обжарьте до хрустящей корочки и посыпьте пирожные.

Десерт

Мороженое с сыром маскарпоне и бренди «Долгожданные заморозки»

— 350 г сыра маскарпоне
— 2–3 ст. ложки сахара
— 3 желтка
— 100 мл жирного молока
— 2 ст. ложки бренди

Желтки взбейте с сахаром в пышную пену. В полученную массу положите сыр маскарпоне, влейте молоко, бренди и все тщательно перемешивайте несколько минут. Положите массу в форму и поместите на 1 час в морозильную камеру.

Спустя это время массу взбивайте 5 минут миксером и снова поместите на 1 час в морозильную камеру. Затем взбейте еще раз и выдержите в морозильной камере 3 часа. Подавайте, украсив ягодами, тертым шоколадом или орехами.

Мороженое с сыром маскарпоне, клубникой и сливками «Дель'Аморе»

— 300 г сыра маскарпоне
— 500 мл сливок
— 5 желтков
— 3 ст. ложки сахара
— 3–4 ст. ложки любого джема
— 100 г клубники

Сливки, сахар и сыр смешайте, взбейте и нагревайте на слабом огне 10 минут. Затем снимите с огня, добавьте взбитые желтки, положите в форму, добавьте джем, украсьте разрезанной пополам клубникой и поместите в холодильник на 1 час 30 минут.

Рикотта с дыней, медом, ванилью и лаймом «Ди Джакомо»

— 250 г сыра рикотта
— 2 дыни примерно по 1 кг каждая (с желтой и оранжевой мякотью)

— 5 ст. ложек меда
— сок и тертая цедра 1 лайма
— 1 ст. ложка рубленой мяты
— 1 стручок ванили
— 1 ст. ложка белого винного уксуса
— 1 ст. ложка масла из семечек тыквы

Дыни разрежьте пополам, очистите от семечек и вырежьте из половины мякоти маленькие шарики, сохранив неповрежденной корку. Из оставшейся мякоти сделайте пюре и смешайте с 2 ст. ложками меда, уксусом, маслом из семечек тыквы, мятой, соком и цедрой лайма.

Подготовленное пюре смешайте с дынными шариками и поместите на 1 час в холодильник. Спустя это время разложите пюре с шариками по половинкам корки. Подавайте с кремом. Для крема смешайте сыр рикотта с оставшимся медом и содержимым стручка ванили.

Горгонзола с финиками «Грациоза»

— 170 г сыра горгонзола
— 12 фиников
— 1 ч. ложка тертой лимонной цедры

Финики вымойте, обсушите, сделайте с боку каждого плода продольный надрез и удалите косточку. Сыр разомните вилкой и смешайте с лимонной цедрой. Из полученной массы скатайте 12 шариков и вложите по одному в подготовленные финики.

Горгонзола с клубникой, грецкими орехами, яблоками и медом «От прекрасной Грациеллы»

— 80 г сыра горгонзола
— 8-10 крупных ягод клубники
— 1 зеленое яблоко
— 2 горсти листочков корн-салата
— 1 горсть крупно нарубленных грецких орехов
— 1 ст. ложка жидкого меда
— лимонный сок — по вкусу

Клубнику вымойте, обсушите и разрежьте вдоль пополам. Яблоко нарежьте тонкими ломтиками. На тарелки уложите листочки корн-салата, ломтики яблока, затем клубнику и нарезанный небольшими кубики сыр. Посыпьте грецкими

орехами, сбрызните лимонным соком и полейте жидким медом. Подавайте, слегка охладив.

Моцарелла с дыней, арбузом, базиликом и медом «Маринелла»

— 200 г сыра моцарелла-мини
— 400 г мякоти дыни канталупы
— 400 г мякоти дыни любого другого сорта
— 400 г мякоти арбуза
— 2 ст. ложки жидкого меда
— 2 ст. ложки зелени базилика
— 1/2 ч. ложки соли

Мякоть дыни и арбуза нарежьте кубиками или с помощью круглой ложки сформируйте шарики и поместите в большую салатницу. Зелень базилика крупно нарубите и аккуратно смешайте с дыней и арбузом. Поверх разложите шарики сыра моцарелла, посолите и полейте медом.

Моцарелла с дыней, арбузом, мятой и ликером «Марчелло»

— 18 шариков сыра моцарелла-мини
— 1 ароматная дыня («колхозница»)
— 1/2 небольшого арбуза
— 6 ст. ложек анисового ликера пастис
— 6 веточек мяты

Дыню разрежьте пополам и удалите семечки. С помощью специальной ложки для мороженого вырежьте шарики из мякоти дыни и арбуза. Разложите по десертным стаканам, чередуя с шариками моцареллы. Полейте ликером и украсьте листочками мяты. Подавайте блюдо охлажденным.

Сливочный сыр с ягодами-ассорти «Дамское удовольствие»

— 200 г сливочного сыра
— 50 г сыра маскарпоне
— 1 ст. ложка сахара
— 1 ч. ложка ванильного экстракта
— ежевика, малина, клубника, смородина и т. п. — по вкусу

Взбейте в блендере сливочный сыр, затем добавьте сыр маскарпоне, сахар и ванильный экстракт. Полученную массу взбивайте до консистенции мусса. В десертные бокалы положите слоями, чередуя, несколько столовых ложек мусса, затем — ягоды, пока не наполните бокалы. Готовое блюдо поставьте на несколько часов в холодильник.

Сливочный сыр с коньяком «Блаженство»

— 200 г сливочного сыра
— 8 ст. ложек сахарной пудры
— 6 ст. ложек коньяка

Сливочный сыр тщательно смешайте с сахарной пудрой и взбейте до получения пенистой массы. Затем влейте коньяк, еще раз взбейте и поместите на 10 минут в холодильник.

Рокфор с орехами, инжиром, курагой и медом «Волшебная ложечка»

— 300 г сыра рокфор
— 500 г фундука и фисташек
— 500 г инжира и кураги
— 3 ст. ложки меда
— 1 ст. ложка лимонного сока
— сушеные манго или ананас — по желанию

Инжир и курагу нарежьте кубиками, орехи измельчите. Мед разогрейте на слабом огне. Как только появится пена, добавьте подготовленные сухофрукты и орехи и нагревайте, помешивая, 5 минут. Влейте лимонный сок, еще раз перемешайте, снимите с огня и остудите. Сыр нарежьте кусочками, разложите в ложки и поверх положите подготовленные сухофрукты.

Пряные груши с голубым сыром «От Паскаля и Пьера»

— 8 небольших груш
— 1 бутылка сухого красного вина
— 3 палочки корицы
— 4 бутона гвоздики
— 4 ст. ложки сахарной пудры
— 2 лавровых листа
— 2 ч. ложки зерен ямайского (гвоздичного) перца

— 2 ч. ложки черного перца горошком
— любой голубой сыр — по вкусу

Груши очистите от кожуры, сердцевины и вместе с другими ингредиентами (кроме сыра) залейте вином и поварите на слабом огне 20–30 минут. Проверьте, сварились ли груши, слегка наколов их ножом. Если плоды мягкие, снимите кастрюлю с огня и дайте им остыть. Подавайте, положив груши и нарезанный кубиками сыр на блюдо.

Тофу с яблоками, зеленым чаем и медом «Фудзияма»

— 100 г сыра тофу
— 6 зеленых яблок
— 1 ст. ложка меда
— 1 щепотка зеленого чая

Выжмите сок из 5 зеленых яблок и разлейте по 4 тарелкам. Сыр тофу нарежьте кубиками и разложите по тарелкам. Оставшееся яблоко очистите от кожуры, сердцевины, нарежьте соломкой и смешайте с медом и зеленым чаем. Полученную смесь положите поверх сыра тофу. Подавайте немедленно.

Мусс из тофу с клубникой «Окинава»

— 1 упаковка сыра тофу
— 250 г клубники
— мед или кленовый сироп — по вкусу

Смешайте миксером сыр тофу с клубникой. Добавьте мед или кленовый сироп и взбивайте еще 1 минуту.

Сливочный сыр с малиной и розовой водой «От хозяйки висячих садов»

— 150 г сливочного сыра (мягкого творога)
— 1½ стакана малины
— 4 крупные головки роз
— 150 мл сливок 33 %-ной жирности
— 1/2 ч. ложки розовой воды
— сахарная пудра — по вкусу

Розы промойте холодной водой, обсушите в течение 1 часа, разберите на лепестки, отберите самые крупные и плотные (от 30

до 40 штук) и разложите на блюде. Взбейте сливки в пышную пену и, продолжая взбивать, небольшими порциями всыпьте сахарную пудру.

Отдельно взбейте сливочный сыр (творог) с розовой водой и аккуратно смешайте со сливками. Мокрой чайной ложкой разложите полученную массу на лепестки роз и украсьте малиной. Подавайте немедленно с игристым (лучше сухим) вином.

Вишневый пирог с сырным кремом «Сюрприз-гранде»

— 150 г любого мягкого жирного сыра (маскарпоне)
— 150 г мягкого сыра 15 %-ной жирности
— 150 г нежирного творога
— 500 г вишни без косточек
— 150 г белого шоколада
— 100 мл взбитых сливок
— 2 яйца
— 4–5 ст. ложек тертого миндаля
— измельченная цедра 1 лимона
— 12 ст. ложек муки
— 1/2 стакана сахара
— 1 пакетик ванильного сахара
— 3–4 ст. ложки сахарной пудры
— 1/2 пакетика разрыхлителя
— семена 1 стручка ванили
— сливочное масло и мука — для смазывания и посыпки формы

Половину нормы шоколада измельчите в блендере. В отдельной посуде взбейте сливки с сахаром, ванильным сахаром и половиной нормы лимонной цедры. По одному добавьте яйца. Муку вместе с разрыхлителем просейте и смешайте с тертым миндалем и шоколадной крошкой. Осторожно добавьте вишню, оставив немного ягод для украшения.

Круглую форму для выпечки с гофрированными краями диаметром 26 см обильно смажьте сливочным маслом и слегка посыпьте мукой. Положите тесто в форму и выпекайте 30–45 минут в духовке на нижнем уровне при температуре 200 °С. Когда корж испечется, подержите его еще 30 минут в выключенной духовке, затем выньте из формы и охладите до комнатной температуры.

Оставшийся шоколад растопите на водяной бане, полейте им корж и поместите в холодильник, пока шоколад не застынет.

Мягкий сыр и творог смешайте с сахарной пудрой, добавьте оставшуюся цедру и семена ванили и тоже поставьте в холодильник. Через 2 часа уложите подготовленную творожную массу на корж и поместите в холодильник еще на 1 час. Подавайте, украсив оставшимися ягодами.

Коржики с сыром «Калязинские»

— 3 стакана любого тертого сыра
— 3 ст. ложки муки
— 1 яйцо
— 2 желтка
— 2 стакана молока
— 1–2 ст. ложки панировочных сухарей
— 50 г сливочного масла и немного — для смазывания противня

Муку обжарьте на сливочном масле до бледно-желтого цвета, смешайте с молоком, поварите 5 минут и снимите с огня. Добавьте тертый сыр, перемешайте, влейте взбитое яйцо, взбитые желтки, вновь поставьте на огонь и сильно взбивайте до тех пор, пока не начнется кипение.

Полученную массу снимите с огня, немного остудите, уложите на смазанный маслом и посыпанный панировочными сухарями противень и разрежьте на порционные куски. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Пирожные с сыром маскарпоне и грейпфрутом «Хорошие новости»

— 100 г сыра маскарпоне
— 2 красных грейпфрута
— 170 г хлопьев «4 злака»
— 3 ст. ложки муки
— 1 яйцо
— 2 ст. ложки сахара
— 2½ ст. ложки сахарной пудры
— 50 г сливочного масла и немного — для смазывания противня

Один грейпфрут очистите от кожуры и пленок и мелко нарежьте мякоть острым ножом, стараясь не выдавливать сок. Оставшийся грейпфрут очистите от кожуры и разберите на дольки. Сливочное масло взбейте с сахаром, добавьте яйцо, затем

хлопья, муку и смешайте с нарезанной мякотью грейпфрута. Полученное «тесто», выравнивая руками, уложите квадратом со стороной 25 см на смазанный маслом противень.

Выпекайте в духовке около 25 минут до золотистого цвета при температуре 180 °C. Горячий пласт разрежьте на 16 маленьких квадратиков и остудите. На каждый квадратик с помощью кондитерского шприца выдавите крем и украсьте долькой грейпфрута. Для крема сыр маскарпоне взбейте с сахарной пудрой.

Чизкейк со сливочным сыром, ванилью и лимонной цедрой «Нью-йоркский»

— 700 г сливочного сыра
— 1½ стакана крупной крошки из печенья-крекер
— 2 стакана сметаны
— 1 стакан сахара
— 1/2 стакана растопленного сливочного масла
— 4 яйца
— тертая цедра 1 лимона
— ванилин — по вкусу

Крекерную крошку смешайте с четвертью нормы сахара, растопленным сливочным маслом и смажьте дно и боковые поверхности цилиндрической формы диаметром 20–25 см. Подготовленную форму поставьте в холодильник.

Сливочный сыр смешайте с половиной стакана сахара, яйцами, ванилином и лимонной цедрой. Полученную смесь взбивайте до получения однородной массы и влейте ее в охлажденную форму. Выпекайте в духовке 50–60 минут при температуре 180 °C, пока сыр не затвердеет и не зарумянится. Затем достаньте из духовки (духовку не выключайте) и охладите на решетке в течение 15 минут.

Сметану смешайте с оставшимся сахаром, ванилью и нанесите эту смесь на охлажденный пирог. Снова поставьте в духовку на 12 минут, пока поверхность чизкейка не станет твердой и блестящей. Полностью остудите и поставьте в холодильник минимум на 8 часов.

Шоколадный чизкейк с черносливом «Лас-вегасский»

Для основы:
— 250 г шоколадного печенья
— 2 ч. ложки какао-порошка

— 4 ст. ложки растопленного сливочного масла
— сливочное масло — для смазывания формы

Для начинки:
— 700 г сливочного сыра
— 450 г шоколада
— 2 ст. ложки какао-порошка без сахара
— 3/4 стакана сметаны
— 1/4 стакана сахара
— 4–5 яиц
— 2 ч. ложки ванильной эссенции
— 50 г сливочного масла
— вымоченный в бренди чернослив — по вкусу

Для основы разъемную форму диаметром 23 см смажьте сливочным маслом и выстелите бумагой для выпечки. Печенье измельчите в кухонном комбайне в крошку, добавьте какао-порошок и при включенном комбайне влейте растопленное сливочное масло. Тщательно перемешайте, уложите в подготовленную форму и накройте фольгой. Утрамбуйте содержимое стаканом, распределяя по дну формы. Выпекайте в духовке 8-10 минут при температуре 175 °С, затем охладите форму на решетке.

Для начинки растопите шоколад со сливочным маслом на водяной бане до получения однородной массы. Добавьте какао и тщательно перемешайте. Затем снимите с огня и охладите до комнатной температуры.

Сливочный сыр комнатной температуры и сахар взбейте миксером сначала на низкой скорости, затем — постепенно увеличивая скорость. Влейте по одному яйца, тщательно взбивая массу после каждого влитого яйца. Добавьте шоколадную смесь, продолжая тщательно взбивать массу и очищая стенки чаши лопаточкой. Затем положите сметану, ванильную эссенцию и взбивайте все до получения гладкой массы.

Большую форму для выпечки нагрейте на водяной бане и держите наготове чайник с горячей водой. На основу уложите слой вымоченного в бренди чернослива, поверх него вылейте подготовленную начинку и постучите формой о стол, чтобы вышел воздух.

Заполненную форму поставьте в большую нагретую форму и влейте столько кипящей воды, чтобы она доходила до середины бортика разъемной формы с чизкейком.

Выпекайте в духовке на среднем уровне 45 минут, затем извлеките из духовки и оставьте на 15–20 минут в форме с водой.

Спустя это время аккуратно достаньте разъемную форму с чизкейком и поставьте ее на решетку до полного остывания. Затем снимите фольгу, накройте форму пленкой и поставьте в холодильник минимум на 12 часов. За 20 минут до подачи достаньте форму из холодильника и аккуратно снимите бортики формы. Подавайте, посыпав чизкейк какао-порошком и разрезав его на порции ножом, нагретым под струей горячей воды.

Чизкейк с малиной, заварным кремом и миндалем «Лос-анджелесский»

— 500 г сыра рикотта
— 200 г замороженной или свежей малины
— 300 г заварного крема
— 200 г сухарей
— 100 г измельченного миндаля
— 5 яиц
— 3/4 стакана и 3 ст. ложки сахара
— тертая цедра 1 лимона
— 100 г сливочного масла

Для заварного крема (примерно на 500 г):
— 2 стакана молока
— 2 яйца
— 3 ст. ложки муки
— 1 стакан сахара

Сварите малину с 3 ст. ложками сахара на сильном огне до получения сиропа и остудите. Измельчите сухари в кухонном комбайне, добавьте миндаль, растопленное сливочное масло, лимонную цедру и тщательно перемешайте.

Выстелите дно формы бумагой для выпечки и уложите массу из сухарей. В кухонном комбайне смешайте сыр рикотта, заварной крем, яйца и оставшийся сахар. Полученную массу быстро перемешайте с малиновым сиропом и положите в форму. Запекайте в духовке 1 час 30 минут при температуре 140 °C.

Для заварного крема 1 стакан молока тщательно смешайте с яйцами и мукой. В смеси могут остаться комочки, но они разойдутся позже. Оставшееся молоко смешайте с сахаром и доведите до медленного кипения. В кипящую смесь влейте смесь из молока, яиц и муки и доведите, постоянно помешивая, до кипения. Затем снимите с огня и помешивайте еще несколько минут.

Чизкейк с виноградом и лимонной цедрой «Бостонский»

— 60 г сыра рикотта
— 80 г жирного творога
— 150 г печенья с корицей
— 12 виноградин мускатного сорта
— 12 виноградин сорта «шасла»
— 3 яйца
— 150 г густой сметаны
— тертая цедра 1 лимона
— 3–4 ст. ложки сахара
— 1 ст. ложка муки
— 80 г сливочного масла

Измельчите в миксере печенье и размягченное сливочное масло. Полученную массу положите в 4 огнеупорных стакана. Отделите белки от желтков. Желтки взбейте с сахаром до получения белой пены. Белки взбейте отдельно в крепкую пену. Белки и желтки смешайте, добавьте муку, творог, сыр рикотта и лимонную цедру.

Полученной смесью наполните на две трети стаканы с печеньем и сливочным маслом. Запекайте в духовке 30 минут при температуре 160 °Си дайте остыть в духовке. Затем накройте стаканы фольгой и поставьте на 1 ночь в холодильник. Подавайте, украсив нарезанным кусочками виноградом.

Чизкейк с печеньем, сметаной и ванилью «Филадельфийский»

Для коржа:
— 250 г сладкого печенья
— 150 г сливочного масла
— корица, ванильный сахар или лимонная цедра — по желанию

Для начинки:
— 600 г сыра «Филадельфия» (можно заменить творожным сыром или очень жирной сметаной, положив ее на 1 ночь в дуршлаг, выстланный марлей в 2 слоя)
— 400 г сметаны 20–25 %-ной жирности
— 3 яйца
— 2 желтка
— 3/4 стакана сахара

— ванильный сахар и лимонная цедра — по вкусу

Для коржа измельчите печенье в крошку, поместите в чашу комбайна, влейте растопленное сливочное масло и добавьте по желанию корицу, ванильный сахар или лимонную цедру. Смешайте все на минимальной скорости (можно измельчить печенье скалкой, поместив его в полиэтиленовый пакет, и затем смешать в миске с необходимыми ингредиентами).

Форму выстелите фольгой или бумагой для выпечки, равномерно разложите крошки и сильно прижмите их к дну и стенкам формы, формируя бортики высотой 2–2,5 см. Утрамбованную основу для торта поставьте в холодильник.

Для начинки сыр комнатной температуры вместе с сахаром взбивайте 2–3 минуты миксером на минимальной скорости. Добавьте по одному яйца и желтки, продолжая взбивать массу на минимальной скорости. Затем всыпьте ванильный сахар, взбейте и положите в чашу миксера сметану.

Начинка должна быть однородной, но сильно взбивать ее не надо, иначе при выпечке испортится внешний вид торта. Полученную начинку положите в охлажденную форму с основой и поместите на водяную баню, налив кипятка до середины бортика формы.

Выпекайте в духовке 50 минут при температуре 165 °С. Спустя это время оставьте торт в выключенной духовке на 1 час, чтобы уплотнилась середина. Остывший торт в форме накройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник минимум на 4 часа (лучше на ночь). Подавайте, посыпав несладким какао или тертым шоколадом или украсив фруктами.

Блинчики с рикоттой, мюсли и шоколадом «Маленькая Италия»

Для блинчиков:
— 11/3 стакана муки
— 250 мл молока
— 50 г мюсли
— 3 ст. ложки сахара
— 1 пакетик разрыхлителя
— 2 яйца
— 2 ст. ложки арахисового масла
— мед — по вкусу

Для начинки:
— 400 г сыра рикотта

— 75 г горького шоколада
— 2 ст. ложки сахара

Для блинчиков муку и разрыхлитель просейте над миской, добавьте сахарный песок, мюсли и перемешайте. Яйца взбейте с молоком и маслом, смешайте с подготовленной мукой и взбивайте венчиком до получения однородной массы.

Выпекайте блинчики на сковороде с антипригарным покрытием. На каждый блинчик положите начинку и сверните трубочкой. Подавайте с медом. Для начинки сыр рикотта разомните вилкой, добавьте сахарный песок, тертый шоколад и все тщательно перемешайте.

Пирожные с сыром и заварным кремом «Десертно-закусочные»

— 200 г любого тертого сыра
— 300 г песочного теста
— растительное масло — для смазывания противня

Для песочного теста:
— 3/4 стакана муки
— 1 яйцо
— 1 ст. ложка сметаны
— 150 г сливочного масла
— 1 щепотка соли

Для заварного крема (примерно на 500 г):
— 2 стакана молока
— 2 яйца
— 3–4 ст. ложки муки
— 1 щепотка соли
— перец — по вкусу

На смазанный растительным маслом глубокий противень положите тесто толщиной 5 мм, равномерно покройте его тертым сыром и смажьте заварным кремом. Противень должен быть заполнен на три четверти высоты. Выпекайте в духовке 20 минут при средней температуре. Подавайте, разрезав на ромбы или прямоугольники.

Для песочного теста в чашу кухонного комбайна или на стол просейте муку со щепоткой соли. Сливочное масло нарежьте кубиками и положите на муку. Муку со сливочным маслом взбивайте 5–7 секунд в кухонном комбайне или нарубите при

помощи двух ножей на столе до получения мучной крошки. Яйцо взбейте, влейте к мучной крошке и снова все перемешивайте 3–5 секунд в чаше комбайна или тщательно вручную.

Если тесто все еще рассыпается, добавьте 1 ст. ложку сметаны и вновь перемешайте массу в комбайне или руками. Вымесите тесто, придайте ему форму шара, заверните в пищевую пленку и поместите в холодильник на 40–60 минут.

Для заварного крема 1 стакан молока тщательно смешайте с яйцами и мукой.

Оставшееся молоко смешайте с солью, перцем и доведите до медленного кипения. В подготовленное кипящее молоко влейте смесь из молока, яиц и муки и доведите, постоянно помешивая, до кипения. Затем снимите с огня и помешивайте еще несколько минут.

Сырный торт «Тирамису»

— 230 г сыра маскарпоне
— 230 г жирного творога
— 250 г слоеного печенья «Пальчики»
— 1/2 стакана сахара
— 40 мл кофейного ликера
— 30 мл крепкого кофе
— 1 яйцо
— 4 ст. ложки муки
— 2–3 ст. ложки сливочного масла
— растопленный шоколад — по вкусу

Раскрошите печенье, смешайте с растопленным сливочным маслом и кофе. Полученную смесь уложите на дно разъемной формы диаметром 20 см и поставьте ее в холодильник. Творог смешайте с сыром маскарпоне, сахаром и разотрите до получения однородной массы. Влейте ликер, перемешайте, затем добавьте взбитое яйцо, муку и все тщательно перемешайте.

Сырную смесь уложите в подготовленную форму. Выпекайте в духовке 40–45 минут при температуре 175 °С. Выключите огонь и дайте торту остыть, не вынимая его из духовки. Затем поставьте торт на 3 часа в холодильник. Подавайте, полив растопленным шоколадом.

Приложение

Рукотворный сыр

Белого взял молока половину, мгновенно заквасил,
Тут же отжал и сложил в сплетенные прочно корзины… [2]

Гомер. «Одиссея»

…Это как Камасутра — читать и не практиковать смысла не имеет: все равно забудется.

(Из интернет-переписки домашних сыроделов)

Домашний топленый сыр

Для получения 1 кг сыра:
— 8½ стакана обезжиренного, тщательно отжатого творога
— 2½ ст. ложки топленого масла
— 4 ч. ложки соды
— 3 ч. ложки мелкой соли
— немного сливочного масла — для смазывания формы
— тмин, анис, укроп — по желанию

Творог протрите через сито или пропустите через мясорубку, затем положите в кастрюлю, равномерно посыпьте его половиной нормы соды и медленно нагревайте, непрерывно помешивая деревянной лопаткой. Если вы любите острый сыр с резким запахом, то до варки разложите творог тонким слоем, накройте марлей и, перемешивая несколько раз в день, выдержите 1–3 дня в теплом, хорошо проветриваемом помещении, пока творог не пожелтеет.

Если в процессе нагревания на поверхности творога и у стенок кастрюли появится сыворотка, накройте кастрюлю крышкой и снимите с огня на 10–15 минут, после чего удалите сыворотку. Если отделить сыворотку от творога не удается, добавьте оставшуюся соду и продолжайте нагрев.

Топленое масло растопите и добавьте в основу после того, как она расплавится и немного загустеет. Измельченные в порошок пряности (по желанию) и соль положите за 15–20 минут до конца варки. К этому времени основа должна представлять

собой однородную, тянущуюся, как густой мед, массу.

После варки сырную массу немедленно переложите в смазанную сливочным маслом форму, остудите и поставьте в холодильник. Чтобы вынуть сыр из формы после охлаждения, погрузите ее на несколько секунд в горячую воду.

Творожный сыр

— 1 кг творога
— 1 л пастеризованного молока
— 2 яйца
— 100–150 г сливочного масла и немного — для смазывания формы
— 1 ч. ложка соды
— 2 ч. ложки соли
— 3–4 ст. ложки уксуса и 2–3 ч. ложки специй (например, смесь «Итальянская кухня»: томаты, чеснок, паприка, кориандр, лук, орегано, базилик, перец, душистый перец, куркума) — по желанию

Творог и молоко смешайте, поставьте на слабый огонь, по желанию добавьте уксус и прокипятите 20 минут. Затем откиньте массу на дуршлаг, выстланный мокрой марлей в 2 слоя, и оставьте на 30 минут. Сливочное масло растопите, охладите, смешайте с яйцами, добавьте соду, соль, все тщательно перемешайте и смешайте в кастрюле со сцеженным творогом.

Кастрюлю с полученной массой поставьте на слабый огонь, по желанию положите специи и интенсивно взбивайте (можно миксером) 5-10 минут: чем дольше будете взбивать — тем тверже получится сыр. Затем быстро переложите сыр в смазанную сливочным маслом форму, остудите и поставьте в холодильник.

Простой домашний сыр

— 2 ли 500 мл пастеризованного молока
— 2 ст. ложки кефира
— 4 яйца
— 1 ч. ложка соли
— сладкий перец, зелень укропа, тмин и т. п. — по желанию

Из 500 мл молока приготовьте закваску, смешав слегка подогретое молоко с кефиром. Смесь оставьте примерно на 1 сутки при комнатной температуре. В полученную простоквашу добавьте взбитые яйца и тщательно перемешайте.

Молоко доведите до кипения, убавьте огонь до минимума и, постоянно помешивая, введите молочно-яичную смесь. Помешивая, прогревайте все 8-10 минут до отделения от творожной массы прозрачно-желтой сыворотки. Затем откиньте на дуршлаг, выстланный мокрой марлей в 2 слоя, и дайте стечь сыворотке.

Полученную массу посолите, по желанию положите измельченный сладкий перец, зелень укропа, тмин и т. п. и тщательно перемешайте. Массу положите в форму, поставьте под груз и выдержите при комнатной температуре 8-10 часов. Затем извлеките сыр из формы, натрите его солью и поместите на 2–3 часа в холодильник. Храните в плотно закрытой емкости, чтобы сыр не подсыхал.

Очень простой домашний сыр

Для получения 1 кг сыра:

— 4,5 л пастеризованного молока

— 4 ст. ложки 9 %-ного уксуса

— соль — по вкусу (от 1 ч. ложки до 1 ст. ложки на 1 л молока)

Молоко доведите до кипения, влейте уксус, перемешайте и снимите с огня. Когда молоко свернется, откиньте все на дуршлаг, выстланный марлей в 2 слоя, и дайте стечь сыворотке. Массу посолите, положите в форму и поставьте на 1 ночь под груз. В дальнейшем такой сыр можно солить так же, как и брынзу (нижеследующий рецепт).

Брынза

— 3–4 л пастеризованного молока (коровьего, козьего, овечьего или смеси)

— 1½-2 таблетки ацидин-пепсина на 1 л молока (сычужный фермент; продается в аптеках)

— соль — по вкусу

Молоко подогрейте до температуры 40–50 °С, снимите с огня и влейте разведенный в трети стакана воды ацидин-пепсин. Смесь перемешайте и оставьте на 10–15 минут. Затем для уплотнения взбивайте 20–30 минут ложкой или венчиком до получения твердой массы. Если масса получилась жидковатой, можно добавить еще немного ацидин-пепсина.

Массу откиньте на дуршлаг, выстланный марлей в 2 слоя,

дайте стечь сыворотке и придайте нужную форму. По желанию сыворотку сохраните: на ее основе можно сделать рассол для брынзы и приготовить адыгейский сыр (нижеследующий рецепт).

Через 15 минут положите основу для брынзы на 1 сутки в соленую воду (на 1 л воды или сыворотки возьмите 1 горсть соли; если вы любите соленую брынзу, возьмите больше соли). Брынзу в рассоле периодически переворачивайте, чтобы она равномерно просолилась.

Адыгейский сыр

Для получения 1 кг сыра:
— 6,2 л пастеризованного молока
— 600–620 мл сыворотки
— соль — по вкусу

Молоко доведите до кипения и осторожно небольшими порциями вливайте сыворотку по краям емкости так, чтобы молоко не теряло температуру. Образовавшийся сгусток выдержите около 5 минут при температуре 95 °С. Сыворотка должна быть желтовато-зеленого цвета.

Всплывшую сырную массу выложите шумовкой (ситом) в дуршлаг с мелкими отверстиями, оставьте на 10–15 минут и 1 раз переверните массу, слегка встряхнув дуршлаг. За это время сырная масса спрессуется и приобретет форму.

Затем вотрите во всю поверхность сырной массы соль из расчета в среднем 2 % от веса массы и переложите в форму для хранения. Поместите в холодильник в наиболее удаленное от морозильной камеры место, периодически переворачивая форму.

Простой адыгейский сыр

— 3–4 л пастеризованного молока
— 1 ли 200 мл кефира или простокваши
— соль — по вкусу

Нагрейте 1 литр кефира или простокваши на слабом огне до створаживания, откиньте все на дуршлаг, выстланный мокрой марлей в 2 слоя, полностью сохранив сыворотку (творог съешьте). Всю полученную сыворотку оставьте на 2 дня при комнатной температуре для скисания. В скисшую сыворотку влейте 200 мл кефира (простокваши) и размешайте.

Молоко доведите до слабого кипения и, как только начнет подниматься пенка, влейте подготовленную сыворотку.

Помешивайте смесь до образования хлопьев и прогревайте до тех пор, пока сыворотка не станет прозрачно-зеленоватой.

Горячую отделившуюся массу выложите из кастрюли на дуршлаг и сразу сформируйте аккуратную головку, слегка приминая массу. Спустя 15 минут посолите сыр со всех сторон. Как только сыр остынет, он готов к употреблению.

Часть оставшейся сыворотки используйте для приготовления следующей порции сыра (можно заморозить в пластиковой бутылке); часть — для выпечки.

Домашний сыр-брынза

Для получения 1 кг сыра-брынзы:

— 2 л пастеризованного молока (коровьего, козьего, овечьего или смеси)

— 400 г сметаны

— 200 мл кефира

— 6 яиц

— 2 ст. ложки соли

Вскипятите молоко с добавлением 2 ст. ложек соли (если вы любите малосольную брынзу, возьмите меньше соли). В молоко влейте взбитые со сметаной и кефиром яйца и, не уменьшая огня, помешивайте венчиком, касаясь дна кастрюли, чтобы не подгорело. Массу доведите до кипения, на что потребуется около 5 минут. К этому времени молоко створаживается и отделяется сыворотка.

Выстелите дуршлаг мокрой марлей, сложенной в 4 раза (от размера и формы дуршлага зависит форма брынзы). Вылейте в дуршлаг молочно-яичную смесь и дайте сыворотке стечь. Накройте массу со всех сторон свисающими концами марли, положите между 2 разделочными досками и поместите под груз весом около 1 кг. (Если вы любите брынзу плотной консистенции, воспользуйтесь грузом весом 3 кг).

Через 4–5 часов брынзу переложите в посуду вместе с марлей, в которой брынза была под грузом, и поместите на 2 часа в холодильник.

Клинковый сыр

— 4–5 л пастеризованного молока

— 2–3 ст. ложки простокваши на 1 л молока

— мелкая соль — по вкусу (от 1 ч. ложки до 1 ст. ложки на 1 л молока)

— тмин, изюм, яйца — по желанию

— клинообразный мешочек для 1 кг сыра: длина — 42 см, ширина низа — 12 см, верха — 20 см

Молоко нагрейте до температуры 30–31 °С, добавьте простоквашу, тщательно перемешайте и оставьте при комнатной температуре на 12–14 часов до образования плотного сгустка. Кастрюлю со сгустком поместите в емкость с водой такой температуры, чтобы температура содержимого поднялась и поддерживалась на уровне 40–45 °С, пока сгусток не уплотнится.

Затем извлеките сгусток и поместите его в клинообразный мешочек (отсюда название сыра) для удаления сыворотки. По желанию добавьте в массу тмин, изюм, яйца и т. д. Через 10–15 минут мешочек завяжите и положите под груз массой 5–7 кг. Через 2 часа увеличьте груз до 15 кг и выдержите продукт под грузом еще 6–8 часов.

Полученный сыр извлеките из мешочка и каждые 12–14 часов не менее 3 раз натирайте мелкой солью. Для большей плотности и оплавленной поверхности опустите сыр на 2–3 секунды в кипящую воду.

Мягкий сыр

Для получения 1,2 кг сыра:

— 7,5–8 л пастеризованного молока

— 1½-2 таблетки ацидин-пепсина на 1 л молока (рецепт «Брынза»)

— соль — по вкусу

Таблетки ацидин-пепсина полностью растворите в половине стакана холодной кипяченой воды. Молоко нагрейте до температуры 35 °Си влейте подготовленный раствор ацидин-пепсина. Тщательно перемешивайте смесь 2–3 минуты (это важно!). Через 30–60 минут молоко превратится в желе.

Опустите длинный нож или шампур до самого дна емкости и, держа нож (шампур) строго вертикально, разрежьте массу на квадратики со стороной 3–5 см. Затем, как можно сильнее наклонив нож, разрежьте массу горизонтально, точнее — под углом, чтобы в результате получились нечто похожее на кубики со стороной 3–5 см.

Поместите в ванну большой таз с водой, налейте в него воду с температурой 36–37 °С и поставьте в воду емкость с массой. Постепенно увеличивая температуру воды до 38–39 °С и поддерживая температуру на таком уровне, аккуратно

периодически перемешивайте сырную массу, стараясь не допускать слипания кусочков. Если попадаются большие куски, разрезайте их. Перемешивайте массу каждые 20–30 минут.

Через 2–3 часа структура сырной массы должна стать похожей на резину. Этот этап можно определить при помощи дегустации: сырная масса скрипит на зубах. Образовавшуюся сыворотку слейте в отдельную емкость, сырную массу откиньте на дуршлаг. Когда остатки сыворотки стекут и масса остынет до комнатной температуры, мягкий домашний сыр готов.

Готовый сыр посолите, заверните в марлю и подвесьте на несколько часов для созревания. Храните в холодильнике не более 1 недели.

Твердый сыр

На 1 кг сырной массы (предыдущий рецепт):
— 1 ст. ложка соли
— сушеная зелень, специи и пряности — по желанию

После остывания до комнатной температуры наломайте сырную массу кусочками и добавьте соль. Если в дальнейшем вы хотите приготовить сыр сулугуни (рецепт «Сулугуни»), то на этом этапе соль добавлять не нужно. Вместе с солью в сырную массу по желанию добавьте сушеную зелень, различные специи и пряности.

Сырную массу перемешайте и уложите в форму (например, в большую эмалированную кружку), выстланную сухой хлопчатобумажной тканью. На сырную массу в форме, помещенной в большую кастрюлю, положите груз и оставьте на 5 часов. Затем слейте сыворотку из кастрюли, протрите ее насухо, смените хлопчатобумажную ткань, вновь поместите форму в кастрюлю и поставьте более тяжелый груз.

От массы груза зависит консистенция (твердость) и срок хранения сыра: чем тяжелее груз, тем меньше будет влажность продукта и больше срок его хранения. Через 1 сутки стояния под грузом твердый сыр будет почти готов (его можно пробовать), однако он еще не созрел.

Для созревания положите сыр на тарелку, выстланную хлопчатобумажной тканью, и поместите в холодильник на 1–2 недели. Для равномерного образования корочки сыр необходимо периодически переворачивать.

Готовый сыр должен немного раздуться и округлиться за счет дырочек (глазков) внутри.

Головку обязательно подсушенного со всех сторон с желтой

корочкой сыра осмотрите и, если обнаружите неровности и трещины, загладьте их с помощью нагретого ножа или ложки.

Чтобы увеличить срок хранения сыра, воспользуйтесь пчелиным воском или простыми парафиновыми свечами. Половины килограмма воска достаточно для покрытия 3–5 головок сыра.

На водяной бане в любой посуде, большей по размеру, чем головка сыра, расплавьте воск или несколько парафиновых свечей. В подготовленный воск (парафин) окуните часть сырной головки, затем дождитесь затвердения и окуните другую часть головки. Сыр должен быть покрыт воском (парафином) без просветов, воздушных пузырьков и трещин. Защищенную головку сыра положите на тарелку, выстланную хлопчатобумажной тканью, и поместите в холодильник.

Домашние сыры дор-блю и камамбер

— сырная масса (рецепт «Мягкий сыр»)
— 150 мл пастеризованного молока
— 1 ст. ложка сметаны
— немного покупного сыра дор-блю или камамбер
— соль — по вкусу

В 100 мл молока добавьте сметану и оставьте до скисания молока. С сыра дор-блю соскоблите немного голубой плесени, смешайте ее с подготовленным молоком комнатной температуры и оставьте на 1 час. Подготовьте контейнер с диаметром головки будущего сыра, но гораздо больший по высоте головки. Для этого в дне, стенках и крышке пластиковой баночки из-под молочных продуктов проткните шилом дырочки наподобие мелкого дуршлага (в дне — как можно чаще).

Сырную массу осторожно выложите шумовкой из сыворотки в дуршлаг и дайте сыворотке немного стечь. Затем положите массу в подготовленный контейнер. Примерно через 1 час осторожно извлеките массу, переверните и вновь положите в контейнер. В течение следующих 12 часов, необходимых для стекания сыворотки, переворачивайте массу 3–4 раза.

Через 12 часов массу извлеките из контейнера, натрите солью, положите на пластиковую крышку с дырочками и оставьте сохнуть при комнатной температуре на 12 часов. Если спустя это время основа для сыра подсохнет недостаточно, вновь натрите ее солью и оставьте подсыхать еще на 12 часов.

С покупного сыра дор-блю соскоблите еще немного голубой плесени, смешайте ее с оставшимся молоком комнатной

температуры и оставьте на 1 час. Толстые спицы прокипятите 5 минут, проколите ими подсохшую основу для сыра снизу, сверху, с боков (для роста плесени нужен воздух) и влейте молоко с плесенью в отверстия. Немного срежьте края контейнера, в котором хранилась основа. Положите в контейнер подготовленную основу и поместите его в другую пластиковую баночку большего размера с крышкой, предварительно налив на дно баночки 1 ч. ложку кипяченой воды. Накройте крышкой, в которой тоже сделайте отверстия шилом. Все емкости должны быть абсолютно чистыми!

Баночку с контейнером внутри оставьте на 2 недели при комнатной температуре, переворачивая сыр каждые 2 дня. Через 10–14 дней сыр должен покрыться голубой плесенью. Сыр готов через 2 недели, но можно оставить его дозревать еще на 1–2 недели в холодильнике, завернув в пищевую пленку.

Для изготовления сыра камамбер используйте белую плесень с покупного сыра, полностью соблюдая вышеописанный процесс.

Сыр с карри и укропом

— 1 л кислого молока или простокваши
— 4 ст. ложки очень жирной сметаны
— 4 яйца
— 1 ч. ложка лимонного сока
— 1/2 ч. ложки карри
— перец — на кончике ножа
— 1 ст. ложка соли
— зелень укропа — по вкусу

Кислое молоко (простоквашу) влейте в кастрюлю, добавьте лимонный сок и нагревайте на слабом огне. Взбейте миксером яйца со сметаной, всыпьте карри, соль, перец и перемешайте. Полученную смесь влейте тонкой струйкой в молоко, перемешайте и нагревайте 20–25 минут на среднем огне, периодически помешивая, чтобы не подгорело. Укроп мелко нарежьте и добавьте к смеси.

Когда сыворотка отделится, откиньте массу на дуршлаг, выстланный мокрой марлей в 2 слоя, и поставьте под груз. Через 2 часа с полностью остывшего сыра снимите груз, чтобы сыр не стал слишком твердым и сухим, освободите его от марли и поместите на 1 час в холодильник. Спустя это время сыр готов к употреблению.

Домашний сыр фета

Для получения 2 кг сыра:

— 1 кг сухого молока

— 150 г сметаны

— 1,5 л теплой воды

— 1/2 ч. ложки уксуса

— 6–7 таблеток абомина (аналог ацидин-пепсина — рецепт «Брынза»)

— соль — по вкусу

Таблетки абомина растворите в небольшом количестве кипяченой воды комнатной температуры. Полтора литра воды вскипятите, остудите до температуры 35 °С и быстро смешайте с сухим молоком, взбивая венчиком, чтоб не было комочков. Добавьте сметану и вновь быстро взбейте все венчиком (не миксером!).

Затем в молочную смесь влейте раствор сычужных таблеток, интенсивно перемешайте, добавьте уксус и еще раз все быстро перемешайте. (Все компоненты держите под рукой, чтобы процедуру произвести быстро и чтобы молочная смесь оставалась чуть теплой.) Емкость с полученной смесью укутайте и оставьте на 12 часов в теплом месте.

Затем положите основу для сыра в дуршлаг, выстланный марлей в 2 слоя, и поместите под груз для удаления сыворотки. В это время сыру можно придать любую форму, не опасаясь, что он будет ломаться. В зависимости от желаемой плотности сыра выдержите основу под грузом от 5 до 11 часов. Затем переложите основу на тарелку и, смачивая нож водой, нарежьте брусочками 3х4 см толщиной 3 см.

В холодную кипяченую воду добавьте соль (раствор соли проверьте, опустив в него сырое яйцо: если оно всплывет, соли достаточно). Уложите нарезанную сырную основу в емкость, аккуратно залейте полученным рассолом, накройте и оставьте при комнатной температуре на 1 неделю. Считается, что чем дольше сыр выдержать в рассоле, тем вкуснее он будет. Однако начинайте пробовать сыр уже спустя 10 минут после помещения его в рассол.

Чесночный сыр

— 1 кг творога

— 1 л пастеризованного молока

— 4 яйца

— 3–4 зубчика чеснока

— 150–200 г сливочного масла и немного — для смазывания

формы

— соль — по вкусу (от 1 ч. ложки до 1 ст. ложки на 1 л молока)

В протертый творог влейте молоко, прокипятите смесь, помешивая, 10 минут, затем отожмите через марлю. Сливочное масло растопите, вбейте в него яйца, посолите и тщательно перемешайте.

Полученную смесь смешайте с творогом и снова прокипятите, интенсивно помешивая, 10 минут. Добавьте пропущенный через пресс чеснок, массу разложите в смазанные сливочным маслом формы и поместите их в холодильник. Через 1 час сыр готов к употреблению.

Сливочный сыр

— 2 ли 1½ стакана пастеризованного молока
— 1/2 стакана закваски
— 1–2 ч. ложки соли
— 1 кг сметаны — по желанию

Приготовьте закваску, оставив полстакана молока на 12–24 часа при комнатной температуре. Скисшее молоко смешайте с 1 стаканом теплого молока и оставьте смесь еще на 24 часа при комнатной температуре. Затем влейте смесь в кастрюлю с 2 л теплого молока и дайте молоку свернуться в течение 1 суток.

Спустя это время кастрюлю со свернувшимся молоком поставьте в емкость с теплой водой и нагревайте 30 минут на водяной бане. Затем откиньте массу на дуршлаг, выстланный марлей в 2 слоя, и оставьте на 1 час для стекания сыворотки.

Полученный сыр посолите, заверните в вощеную бумагу и положите в холодильник. Если вы будете использовать сметану, то, откинув массу на дуршлаг, вместе с солью добавьте в массу сметану, перемешайте, выложите в полотняный мешочек и подвесьте его в холодном месте на 3 дня для фильтрации.

Английский сливочный сыр

— 1 л сливок
— 1 таблетка абомина (рецепт «Домашний сыр фета»)
— 1 ст. ложка молока
— соль — по вкусу

Сливки поставьте на водяную баню в теплую воду и доведите до кипения на очень слабом огне. Снимите емкость со сливками с

водяной бани и добавьте 1 таблетку абомина, растворенную в 1 ст. ложке холодного молока.

Смесь тщательно перемешайте и оставьте при комнатной температуре до появления плотного осадка. Затем размешайте все до получения однородной массы и вылейте в хлопчатобумажный мешочек, уложенный в дуршлаг.

Оставьте массу на 24 часа при комнатной температуре для фильтрации. Затем поместите под легкий груз и оставьте еще на 24 часа. Спустя это время сыр заверните в ткань, поверх нее обильно посыпьте солью и дайте сыру подсохнуть 1–2 дня при комнатной температуре.

Сулугуни

Для получения 1 кг сыра:

— 10 ли 200 мл пастеризованного молока

— 1½-2 таблетки ацидин-пепсина на 1 л молока (рецепт «Брынза»)

— 1 неполная ст. ложка винного уксуса

— соль — по вкусу

Молоко процедите через марлю и нагрейте в кастрюле до температуры 30 °С. В теплое молоко добавьте закваску и на 30 минут оставьте в теплом месте. Для закваски растворите таблетки ацидин-пепсина в половине стакана воды комнатной температуры, добавьте винный уксус в 200 мл молока комнатной температуры и все смешайте.

Кастрюлю со свернувшимся молоком поставьте на слабый огонь и руками собирайте сворачивающуюся массу у одной стенки кастрюли. Вся масса сворачивается и собирается в комок в течение 5 минут. Массу отожмите от излишков сыворотки и выложите из кастрюли в миску. Затем откиньте на дуршлаг и дайте сыворотке немного стечь, сохранив ее.

На этом этапе вы получили молодой сыр, который можно употреблять в пищу немедленно или солить, слегка посыпав солью, для дальнейшего хранения в форме. Если молодой сыр раскрошить и дать ему слегка созреть в тепле, то лучшей начинки для хачапури, пирожков, ватрушек в слоеном тесте, вареников и т. п. не найти.

Из сыворотки, оставшейся после приготовления молодого сыра, можно сделать обезжиренный диетический творог хачо, от которого произошло название хачапури (пури — хлеб). Для этого сыворотку слейте на 1 ночь в плотный полотняный мешочек и подвесьте его, чтобы стекала влага и сворачивались остатки

белка. Творог, оставшийся в мешочке к утру, обладает нежнейшим нейтральным вкусом, отличающимся от обычного творога.

Для получения сулугуни несоленый молодой сыр оставьте на несколько часов бродить в небольшом количестве сыворотки при комнатной температуре. Спустя это время молодой сыр проверьте на готовность к последующей обработке, окунув одну полоску сыра в горячую воду на несколько минут: полоска сыра должна легко растянуться, но не порваться.

Молодой сыр разрежьте на пласты толщиной 2 см и опустите в предварительно нагретую до температуры 80–90 °С воду для расплавления. Кастрюлю с пластами сыра поместите на слабый огонь и помешивайте содержимое деревянной лопаточкой в одном направлении. Когда сыр полностью расплавится, снимите кастрюлю с огня, массу утрамбуйте в комок, вымешивая ее как тесто, и придайте ей форму головки сыра. Не обожгитесь! Головку готового сыра остудите, окунув на 1 минуту в холодную воду.

Для дальнейшего хранения сыр слегка посыпьте солью со всех сторон и уложите в форму одну головку на другую. Через несколько часов сулугуни готов.

Копченый сулугуни можно получить, подсушив головки просоленного сыра в течение нескольких суток при комнатной температуре и прокоптив их в дыму до получения коричневой корочки.

Осетинский сыр

— 10–12 л пастеризованного молока
— 1½-2 стакана закваски (рецепт «Сливочный сыр»)
— 4–6 ст. ложек крупной соли

Молоко нагрейте до температуры 29–30 °С и снимите с огня. Влейте закваску такой же температуры и накройте посуду крышкой. Через 10–20 минут образовавшуюся плотную массу взбейте деревянной лопаточкой. Через несколько минут слейте отделившуюся сыворотку. Осевшую густую массу выложите из кастрюли в дуршлаг, выстланный марлей в 2 слоя, и оставьте примерно на 2 часа для стекания сыворотки. Спустя это время, когда нижняя сторона сырной массы примет форму дуршлага, осторожно, как блин, переверните массу и оставьте еще на 10–12 часов.

Сыр сразу не засаливайте: секрет вкусного пористого сыра в том, что он должен перед засолкой выстоять в теплом месте не

менее 12 часов. Спустя это время насыпьте на дно формы 2–3 ст. ложки крупной соли, поверх нее уложите головку сыра и посыпьте оставшейся солью. Форму с сыром поставьте в холодильник. Через 1 сутки сыр готов.

Домашний сыр со вкусом плавленого

— 3 л пастеризованного молока
— 1 кг сметаны
— 5 яиц
— 1 ст. ложка сахара
— 1 ст. ложка соли

Сметану взбейте с яйцами до получения однородной массы. В закипающее молоко добавьте соль и сахар, а когда оно закипит, влейте, помешивая, тонкой струйкой массу. Полученную смесь нагревайте, помешивая, на слабом огне до створаживания. После образования плотного сгустка снимите емкость с огня и сразу откиньте содержимое на дуршлаг, выстланный марлей в 2 слоя.

Когда сыворотка частично будет сцежена, свяжите концы марли, положите сырную массу между двух разделочных досок и поместите под груз. Сыр можно считать готовым после стекания всей сыворотки. Полученный сыр хранится в холодильнике до 3 суток.

Домашняя рикотта

— 1 л пастеризованного молока
— 300 мл сливок 22 %-ной жирности
— сок 1/2 лимона
— 1/2 ч. ложки соли

Смешайте молоко и сливки в кастрюле, добавьте соль и поставьте на слабый огонь, время от времени помешивая. Доведите содержимое кастрюли до кипения — чем медленнее, тем лучше. Когда смесь из молока и сливок закипит, влейте в кастрюлю лимонный сок и тщательно размешайте. Через 1–2 минуты, когда отделится сыворотка, снимите кастрюлю с огня, накройте крышкой, укутайте и оставьте до полного остывания.

Творожную массу, скопившуюся сверху, аккуратно переложите шумовкой в дуршлаг, выстланный марлей в 2 слоя. В течение 1 часа (но не больше, иначе сыр будет слишком сухим) дайте сыворотке стечь. Затем оберните марлю вокруг сыра и слегка отожмите. Готовый сыр переложите в форму и храните в

холодильнике не более 2 суток.

Козий сыр

— 5 л козьего молока

— 1½-2 таблетки ацидин-пепсина на 1 л молока (рецепт «Брынза»)

— соль — по вкусу (от 1 ч. ложки до 1 ст. ложки на 1 л молока)

Если вы хотите сделать сыр из пастеризованного молока, то прокипятите его и охладите до температуры 36–38 °С. Свежее молоко нагрейте до этой температуры. В подготовленное молоко влейте закваску из ацидин-пепсина, разведенного в трети стакана молока комнатной температуры. Если у вас электрическая плита, не забудьте отодвинуть кастрюлю подальше от конфорки, чтобы молоко не нагревалось и ферменты не сварились. Кастрюлю накройте крышкой.

Через 30 минут — 1 час должен образоваться плотный сгусток, но иногда надо подождать около 2 часов: время зависит от количества закваски. Готовность сгустка определите с помощью лезвия ножа: если после погружения в кастрюлю лезвие выходит чистым, сгусток готов, то есть частички закваски спрессовались и не пристают к лезвию.

Если у вас получилась масса, похожая на простоквашу, вновь накройте кастрюлю крышкой и оставьте еще на 30 минут. Такая масса могла получиться из-за недостаточного количества ацидин-пепсина. Если и после дополнительных 30 минут масса не приобретет нужную консистенцию, слегка нагрейте кастрюлю, тщательно размешивая массу, и откиньте ее на мелкое сито. После стекания сыворотки у вас получится приятный на вкус молодой сыр, но, возможно, несколько суховатый.

Если сгусток дозрел за 30 минут или за 1 час, то по бокам сгустка должно отделиться немного зеленоватой жидкости. Разрежьте сгусток на квадратики вдоль и поперек и оставьте их в сыворотке на 10 минут. Можно перемешать сырную массу и позже: сгусток уже не будет впитывать влагу, а только отдавать ее в любом месте надреза.

Переложите массу в мелкие сита, выстланные хлопчатобумажной тканью, посолите (в кастрюле не солите!), перемешайте и утрамбуйте. Концы ткани свяжите и поместите массу под груз. Периодически разрезайте массу на кубики и перемешивайте, чтобы сыворотка стекала быстрее.

Если из-за сильного давления груза в центре сгустка с его

боков будут образовываться выпуклости, 2–3 раза отрезайте их и укладывайте в освободившиеся луночки, чтобы сровнять поверхность. На следующий день у вас получится молодой сыр наподобие адыгейского. Положите его в форму для хранения, накройте и поместите в холодильник.

Мягкий козий сыр гайскасли

— 10–15 л козьего молока
— 1–2 таблетки абомина (рецепт «Домашний сыр фета»)
— соль — по вкусу

Таблетки абомина растворите в половине стакана холодной воды и добавьте в свежее молоко. Дайте постоять 40 минут, пока молоко не свернется, затем тщательно размешайте, вылейте в высокую форму с дырочками в дне и стенках и дайте сыворотке стечь, посолив смесь сверху. Через 2 дня достаньте массу из формы и, перевернув ее, посолите с другой стороны. Такой сыр созревает в течение 3 недель в холодильнике.

Сладкий сыр

— 5 л пастеризованного молока
— 500 мл пахты (обезжиренные сливки, получаемые как побочный продукт при сбивании сливочного масла; пахту можно заменить йогуртом или молоком, которое скисло от добавления лимона или уксуса)
— 3 яйца

Доведите молоко до кипения, затем остудите до слабо-теплого состояния и добавьте

пахту и взбитые яйца. Осторожно перемешивайте 1 минуту, затем дайте постоять до тех пор, пока не образуется плотный осадок. Откиньте все на дуршлаг, выстланный плотной хлопчатобумажной тканью, и оставьте на 12 часов для стекания сыворотки. Спустя это время вы получите вкусный сыр.

Сыр невшатель

— 5 л пастеризованного молока
— 2–3 ст. ложки закваски (рецепт «Сливочный сыр») или кислого молока
— 1/2 таблетки абомина (рецепт «Домашний сыр фета»)
— соль — по вкусу (от 1 ч. ложки до 1 ст. ложки на 1 л

молока)

Молоко охладите до температуры 22 °С. Если вы используете молоко, хранившееся в холодильнике, то его нужно нагреть до такой температуры. Влейте закваску или кислое молоко, перемешивайте 1 минуту, затем добавьте абомин, растворенный в трети стакана холодной воды. Полученную смесь оставьте на 18 часов при температуре 22 °С.

В конце отстаивания слейте верхнюю часть сыворотки, остаток с осадком вылейте в мешочек и подвесьте в прохладном месте. Когда сыворотка стечет, переложите массу в миску, посолите и тщательно перемешайте. Затем уложите в форму, выстланную тканью, уплотните ложкой и накройте концами ткани. Подготовленную массу поставьте под очень тяжелый груз (не менее 15 кг).

Время прессования, за которое сыр приобретет нужную для разрезания плотность, будет зависеть от температуры помещения, количества жидкости и веса груза. Обычно время прессования составляет от 45 минут до 1 часа 30 минут. Как только сыр можно будет нарезать ломтями, он готов к употреблению. Готовый сыр хранится в холодильнике более 1 недели.

Сырная паста

Для получения 1,5 кг сырной пасты:
— 10 л и 1½ стакана пастеризованного молока
— 1/2 стакана сливок
— 2 ч. ложки соды
— 2–3 ст. ложки сливочного масла
— 2 ч. ложки соли
— 3 ст. ложки измельченной ветчины или жареного бекона, или 1 ст. ложка измельченного чеснока, или 4 ст. ложки протертых ананасов — по желанию

Молоку дайте скиснуть, затем нагревайте на очень слабом огне до тех пор, пока скисшее молоко не будет обжигать руку. Не доводите до кипения: держите молоко при такой температуре до полного отделения сыворотки. Откиньте все на дуршлаг, выстланный хлопчатобумажной тканью, дайте массе немного остыть и раскрошите ее руками.

Соберите 2 стакана раскрошенной творожной массы, разложите на тарелке и оставьте, помешивая, на 2–3 дня при комнатной температуре для созревания.

К подготовленному творогу добавьте соду, тщательно

перемешайте, оставьте на 30 минут, затем смешайте с полутора стаканами теплого молока, солью и размягченным сливочным маслом. Полученную массу поместите на водяную баню и доведите, постоянно тщательно размешивая, до кипения. Небольшими порциями влейте, помешивая, сливки и поварите до получения однородной массы. По желанию добавьте ветчину, жареный бекон, чеснок или протертые ананасы. Затем снимите массу с водяной бани и продолжайте помешивать, давая массе быстрее остыть.

Сырная паста из сыворотки

— 3–4 л оставшейся от створаживания молока сыворотки
— 2–3 ст. ложки картофельного крахмала

Сыворотку доведите на слабом огне до кипения и упарьте до сиропообразного состояния. Снимите с огня, перемешайте в стеклянной посуде, остудите и держите в холодильнике.

Если качество молока не позволит упарить сыворотку до сиропообразного состояния, отлейте 1 стакан холодной упаренной сыворотки, растворите в нем крахмал и влейте, помешивая, тонкой струйкой в горячую сыворотку. Как только масса загустеет, снимите ее с огня и переложите в стеклянную посуду.

Массу можно намазывать на хлеб, крекер или использовать как салатную заправку.

Сыр шмеркасе

— 4 л густого кислого молока
— 4 л воды
— сливки, перец и соль — по вкусу

Влейте кипящую воду в густое кислое молоко и оставьте ненадолго при комнатной температуре. Затем вылейте смесь в мешочек для фильтрации и подвесьте его на 1 ночь. Когда сыр сформируется, тщательно его отбейте, посолите, поперчите и добавьте сливки. Сыр немедленно готов к употреблению.

Немецкий сыр

— 9 л кислого молока
— 2 ч. ложки соды
— 1 ч. ложка соли

Влейте кислое молоко в чугунок и на очень слабом огне за 45 минут доведите его до температуры 80 °С. Слейте сыворотку, творожную массу выложите из чугунка в дуршлаг, выстланный хлопчатобумажной тканью. Отожмите массу, когда она перестанет обжигать руки, поскольку сыворотка отходит легче, пока масса теплая.

Переложите массу в миску, добавьте соду, соль и тщательно перемешайте руками.

Снова отожмите руками, придайте массе форму батона и оставьте на 1 час при комнатной температуре. Спустя это время сырный батон увеличится в объеме и будет готов к нарезке. Такой сыр хранится в холодильнике несколько дней.

Если сыр получился сухим и крошащимся, возможно, вы перегрели массу или слишком сильно отжали ее. Если сыр окажется слишком мягким и липким, то это признак того, что вы слабо прогрели массу или недостаточно отжали сыворотку.

Яичный сыр из молока

— 4–5 л пастеризованного молока
— 6 яиц
— 1 стакан простокваши
— 1/2 ч. ложки соли

Молоко доведите, постепенно нагревая, до кипения. Взбейте яйца и смешайте их с простоквашей и солью. Полученную смесь влейте в нагретое молоко и еще раз доведите все до кипения. Когда молоко и яйца свернутся, вылейте смесь в матерчатый мешочек и подвесьте его на несколько часов для фильтрации. Затем извлеките сыр из мешочка и оставьте на 8-10 часов при комнатной температуре.

Яичный сыр из простокваши

— 9-10 л простокваши
— 4–5 л пастеризованного молока
— 6 яиц
— соль — по вкусу

Смешайте простоквашу, молоко и взбитые яйца. Смесь посолите, нагрейте на слабом огне до створаживания и откиньте на дуршлаг, выстланный хлопчатобумажной тканью. После стекания сыворотки свяжите концы ткани и положите массу на 24 часа под груз. Готовый сыр легко режется ломтиками.

Яичный сыр из домашнего творога

— 1 кг домашнего творога
— 10 желтков
— 200 мл молока
— 150 г сливочного масла
— соль — по вкусу

Домашний творог и желтки тщательно перемешайте. Молоко доведите до кипения и положите в него подготовленный творог. Смесь нагревайте, постоянно помешивая, 10–15 минут, посолите и откиньте на дуршлаг, выстланный марлей в 2 слоя. Сливочное масло растопите, добавьте к смеси, тщательно перемешайте и поместите на 2 часа под груз.

Сладкий молочный сыр

— 2 л пастеризованного молока
— 2 таблетки абомина (рецепт «Домашний сыр фета»)
— сливки, перец и соль — по вкусу

Растворите таблетки абомина в 2 ст. ложках холодной воды и влейте в теплое молоко. Перемешивайте смесь 2 минуты и оставьте на 1 час при комнатной температуре. Затем вылейте в матерчатый мешочек и подвесьте на 3–4 часа для фильтрации. Спустя это время массу мелко раскрошите, добавьте сливки, соль и перец. Придайте сыру желаемую форму и поместите в холодильник.

Кислый молочный сыр

— 2 л кислого молока
— сливки, перец и соль — по вкусу

Кастрюлю с кислым молоком поставьте на водяную баню и нагревайте содержимое до образования сгустка. Затем вылейте в матерчатый мешочек и подвесьте на 3–4 часа для фильтрации. Спустя это время массу мелко раскрошите, добавьте сливки, соль и перец. Придайте сыру желаемую форму и поместите в холодильник.

Домашний сыр без нагревания

— 1 л пастеризованного молока

— 1 таблетка абомина (рецепт «Домашний сыр фета»)
— 1 ч. ложка соли

В подогретое молоко добавьте растворенную в трети стакана воды таблетку абомина. Тщательно перемешайте и оставьте в теплом месте до образования сгустка. Вилкой разбейте сгусток и вылейте смесь в матерчатый мешочек для фильтрации. После отделения сыворотки добавьте перец, соль и сливки. Придайте сыру желаемую форму и поместите в холодильник.

Индийский сыр панир

Для получения 500 г сыра:
— 3 л жирного пастеризованного молока
— соль — по вкусу

Для створаживания 1 л молока:
— 2 ст. ложки лимонного сока,
— или 1 ч. ложка лимонной кислоты,
— или 150 мл натурального йогурта (кефира),
— или 250 мл сыворотки

Молоко нагревайте, не пропустив самого начала его закипания. Как только начнет подниматься пенка, добавьте, медленно помешивая, любую створаживающую закваску обязательно комнатной температуры. Молоко должно моментально створожиться. Не держите кастрюлю на огне слишком долго, иначе сыр получится жестким.

(Иногда даже при большом количестве створаживающего вещества молоко сворачивается частично и остается беловатым. В этом случае снятое с огня молоко оставьте створаживаться еще на несколько часов, пока все твердые частицы не поднимутся на поверхность, образуя плотный творожный слой.)

После полного отделения сыворотки и творога снимите кастрюлю с огня и откиньте содержимое на дуршлаг, выстланный марлей в 2 слоя. Промойте массу под струей холодной воды в течение 30 секунд, чтобы уплотнить массу и удалить створаживающее вещество, которое может испортить вкус сыра. Затем отожмите остаток сыворотки следующим образом.

Если вам нужен плотный сыр для изготовления сырных кубиков или творожных сладостей, свяжите концы марли и положите массу на некоторое время под груз. Чем больше времени масса пролежит под грузом, тем тверже получится сыр. Можно также подвесить марлю до полного стекания сыворотки и

затвердения массы. Если вам нужен мягкий сыр, то просто отожмите оставшуюся сыворотку. Примерно через 30 минут должен получиться нежный сыр.

По желанию вы можете приготовить закуску из сыра панир. Нарежьте его ломтиками, с двух сторон обваляйте в карри (можно добавить и другие специи) и быстро обжарьте в небольшом количестве сливочного (лучше топленого) масла под крышкой. Сыр панир, нарезанный кубиками и обваленный в карри, подавайте к супам-пюре из тыквы и шпината, положив кубики в тарелки. Кубики сыра можно обжарить без специй в топленом масле или просто посолить.

Желтый сыр панир

Для получения 500 г сыра:
— 3 л жирного пастеризованного молока
— куркума и соль — по вкусу
— тмин — по желанию

Для створаживания 1 л молока:
— 2 ст. ложки лимонного сока,
— или 1 ч. ложка лимонной кислоты,
— или 150 мл натурального йогурта (кефира),
— или 250 мл сыворотки

Молоко нагревайте, не пропустив самого начала его закипания. Как только начнет подниматься пена, добавьте, медленно помешивая, любую створаживающую закваску обязательно комнатной температуры.

(Иногда даже при большом количестве створаживающего вещества молоко сворачивается частично и остается беловатым. В этом случае снятое с огня молоко оставьте створаживаться еще на несколько часов, пока все твердые частицы не поднимутся на поверхность, образуя плотный творожный слой.)

Как только молоко свернется, откиньте массу на дуршлаг, выстланный марлей в 2 слоя, и дайте стечь сыворотке. Полученную основу для сыра положите в кастрюлю, посолите, добавьте куркуму, по желанию тмин и нагревайте, помешивая, до получения вязкой массы. Переложите ее в марлю и поставьте под груз на 2 суток.

Рецепт от Мартина, сына швейцарского сыродела

Для получения 500 г сыра:

— 3 л пастеризованного молока
— соль — по вкусу
— сушеные травы и/или специи — по желанию

Молоко налейте в широкую низкую керамическую или стеклянную (не металлическую!) кастрюлю и оставьте на 2 суток при комнатной температуре. Как только по краям кастрюли образуется зеленоватая жидкость, деревянной лопаткой рассеките верхний слой творожной массы и аккуратно размешивайте содержимое, нагревая его до так называемой температуры руки — в идеале 36,6 °С (но не выше 50 °С).

От температуры зависит качество и особенности сыра (экспериментируйте!). Продолжайте размешивать до тех пор, пока творожные зерна не станут величиной 3–5 мм. Затем откиньте все на дуршлаг, выстланный марлей в 2 слоя.

Если вы хотите получить слабосоленый сыр средней остроты, промойте массу водой и слегка посолите. Для получения среднесоленого, нормального по остроте сыра слегка посолите массу, не промывая ее. Для получения острого сыра промойте массу соленой водой и затем посолите (лучше морской солью). По желанию добавьте сушеные травы и/или специи.

Полученной массой заполните стеклянную банку, накройте ее крышкой и поставьте в холодильник. Через несколько часов сыр, по вкусу напоминающий рикотту, готов.

Десертный французский сыр

— 500 г сливочного сыра
— 500 г творога
— 1/8 ч. ложки соли
— 2 стакана 30 %-ных сливок
— клубника и сахарная пудра — по вкусу

Смешайте творог, сливочный сыр, соль и протрите несколько раз через сито. Влейте сливки и тщательно разотрите полученную массу. Дуршлаг, помещенный в кастрюлю, выстелите полотняной тканью, осторожно переложите массу, накройте и поставьте на 1 ночь в холодильник, чтобы стекла жидкость.

Уложите сыр на блюдо целиком, как он отформовался в дуршлаге. Подавайте, посыпав сахарной пудрой и украсив клубникой.

Фотографии

Моцарелла с лимонным вареньем, оливковым маслом и сухариками «Вива буррата!»

Карпаччо из овечьего сыра, инжира и грецких орехов «Вичеца»

Мясной бульон с брокколи, сладким перцем, луком и

абрикосами «Ноу-хау»

Желтый сыр панир

Сыр с клюквенным пюре «Лакомство Семирамиды»

Хачапури из слоеного теста «От москвички Мананы»

Жареный адыгейский сыр с луком и чесноком «Кояж национальный»

Сырная паста из сыворотки

Домашняя рикотта

Творожный сыр

notes

Примечания

1

Избранные сочинения в 3 т. М.: Медгиз, 1936. Т. 2. С. 114.

М.: Художественная литература, 1967. С. 214.